CURSOS PRÁCTICOS | EDICIONES BIENVENIDAS

decoración de tortas

NUEVA COLECCIÓN 2007

EDICIONES BIEN venida

Con los personajes Disney

CURSO COMPLETO | NIVEL INICIAL

Simpática torta con Mickey

el personaje más querido por todos los niños

¡Y fabulosos motivos infantiles para toda ocasión!

Curso Intensivo de Modelado Infantil con GOLOSINAS

QUINTA CLASE

Y originales creaciones para:

BAUTISMO Y BODA

©Disney

5

COLECCIÓN DE 12 FASCÍCULOS APARICIÓN MENSUAL

TODO EXPLICADO CON FOTOS PASO A PASO • MOLDES A TAMAÑO NATURAL

MÉXICO $25 • COLOMBIA $5.900 • CHILE $1.900 • URUGUAY $59 • PERÚ $8 • ECUADOR $1,80 • BOLIVIA $20

Cursos Prácticos | Ediciones BienVenidas

decoración de tortas

Autor: DAUERN S.A.

Fascículo mensual Nº 5

DAUERN S.A.
Presidente: Mickael Baum
Vicepresidente: Norma B. Baum
Director: Dr. Alberto O. Sánchez

Staff Editorial - Ediciones Bienvenidas
Director: Mickael Baum
Producción Gráfica: Ing. Fernando Roel
Asesoramiento Técnico: Mirta Biscardi
Circulación y Exportación: Rodrigo Sánchez Brenta
Publicidad: Gisela M. Katsimatakis
Contaduría: Roberto González
Corrección: Vicente Vázquez
Asistente de Producción: Jorge E. Mendes
Asistente Administrativa: Graciela Ruiz Díaz
Asistente Comercial: Gabriel Alejandro Cáceres
Fotografía: Daniel Grot

Editor: DAUERN S.A.
Av. Belgrano 367 - 6º Piso - Ciudad de Buenos Aires
República Argentina - Tel. 4331-4586/87/88
Mail: comercial@bienvenidas.com.ar
Web: www.bienvenidas.com
Fotocromos: Tango Gráfica S.A.
Impresión: Quebecor World Pilar S.A.
Parque Industrial Pilar - (1629) Pilar
Tel. (0237.22) 5-37100 - Fax. (0237.22) 5-37136
Impreso en Argentina en Agosto de 2007
Precio del ejemplar: Argentina $ 4,90

Distribuidor en Capital
Vaccaro Hnos. Entre Ríos 919, 1er. Piso (1088) - Capital Federal
Tel. 4305-3854/3908

Distribuidor en Interior
DIS.A. Pte. Luis Saenz Peña 1832/36 (1102) - Cap. Fed. Tel. 4305-0134/3160

Distribuidor en Chile
Distribuidora Alfa S.A. Avda. Carlos Valdovinos Nº 251 - Comuna San Joaquín
Santiago de Chile. Tel. 550-5400 - Fax 552-5256 - E-mail:
atencion_cliente@alfa.cl

Distribuidor en Colombia
Distribuidora Dimeiz S.A. - Santafé de Bogotá, Colombia. Tel. 486-8900
E-mail: cvanderbilt@dimeiz.com.co

Distribuidor en México
Representación Editorial RAMA, S.A. de C.V. Emiliano Zapata Nº 21 Col. San Andrecito
Iztapalapa, Tlalnepantla Edo de México Tel. 5398-6535 / 5398-6676

Números Atrasados
Bolívar No. 11, Int. 312, (antiguo de La Selva Café)
Col. Centro, Del. Cuauhtémoc, CP 06040, México, D. F.
Tel. 5512 55 18 6816 y desde el interior, Lada sin costo al 01 800 604 3888

Distribuidor en Perú
Distribuidora Bolivariana S.A. Av. República de Panamá 3635, Piso 2 - San Isidro,
Lima, Perú
Tel. 442-2946 - Fax 442-9747 - E-mail: proimant@dibosa.com.pe

Distribuidor en Bolivia
Agencia Moderna Ltda. Calle Gral. Acha E-0132 - Cochabamba, Bolivia
Tel. 425-0014 - E-mail: amoderna@ceotec.bo

Distribuidor en Venezuela
Distribuidora Continental S.A. Final Av. San Martín, Edif. Bloque de Armas
Caracas, Venezuela. Tel. 406-4111

Distribuidor en Uruguay
Rodesol S.A. Paraguay 2024 - Montevideo - Uruguay - Tel. 0059-82-924-0766
Fax 0059-82-924-0763 - E-mail: rodesol@adinet.com.uy

Distribuidor en Ecuador
Dimedes Cdla. La Garzota, Mz. 21 C.C. Plaza la Garzota Calle 7ma
y Av. Agustín Freire (Km 3)
Tel. 2128632/2278633/2271644 - Guayaquil - E-mail: felevela@dimedes.com.ec

Distribuidor en Panamá
Panamericana, Calle W y Calle 15 Parque Lefevre - Apartado 451 - Panamá 9 A
Tel. 221-3095/2221-1058 - Fax 221-4894 - E-mail: panamericana@cwp.net.pa

Distribuidor en Costa Rica
Agencia de Publicaciones de Costa Rica. 100 Sur y 100 Este de la Iglesia de Zapote
Apartado 67-1100 San José, Costa Rica - Tel. 283-9481 - Fax 283-8271
E-mail: circulacion@agenciadepublicacionescr.com

Distribuidor en El Salvador
Agencia de Publicaciones El Salvador. Colonia Roma, Calle Antiguo Nº 103 -
San Salvador, El Salvador. Tel. 298-1999 - Fax. 224-9275
E-mail: revista.siglo@telesurma.com

Distribuidor en Guatemala
Dist. De La Red Distr. 9 Ave. 11-66 Zona 1 - Guatemala 01001, Guatemala
Tel. 252-1805/230-0461/230-0462 - Fax 253-1841 - E-mail:
delared@delared.com.gt

Distribuidor en Rep. Dominicana
Distribuidora Odensa Avenigual. Av. 27 de Febrero Nº 52, Edificio Ana Gustavo
Apdo. 3008, Tel. 566-4928 / 565-2369 - Fax. 565-2595 - Santo Domingo
E-mail: Odensaavenigual@hotmail.com

Distribuidor en Honduras
Agencia de Publicaciones de Honduras. Colonia El Country, contiguo a Compañía
Casa Nº 1915 Comayagüela, D.C. - Honduras
Tel. 234-5006/234-5007/234-1864 - Fax 234-3753

Distribuidor en Paraguay
Rodesol. Mariscal López 6915 Asunción Tel. 647-724 Telefax 445-332
E-mail: rodesol@rieder.com.py

Distribuidor en España
Dist. Marsiega Marsiega, Badalona - España Tel. 93 3995709 Fax 93 4602117
E-mail: info@marsiegamarsiega.com

"Curso Práctico de Decoración de Tortas" es una marca registrada de DAUERN S.A.
Prohibida la reproducción total o parcial del material incluido
en esta publicación sin autorización escrita del Editor.
Copyright DAUERN S.A.

Decoración de tortas / dirigido por Mickael Baum
1a ed. - Buenos Aires : Dauern, 2007
v. 1, 32 p. ; 22,5 x 27,7 cm
ISBN Nº 978-987-589-045-9
1. Decoración de tortas. I. Baum, Mickael, dir.
CDD 641.685 3
Fecha de catalogación: 21/03/2007

Sumario

3 PAYASOS EN ESCENARIO DE CIRCO (Infantil)
Comienza la función

7 MODELADO DE BEBÉ EN MOISÉS Y ANIMALITOS (Bautismo)
Sueños de bebé

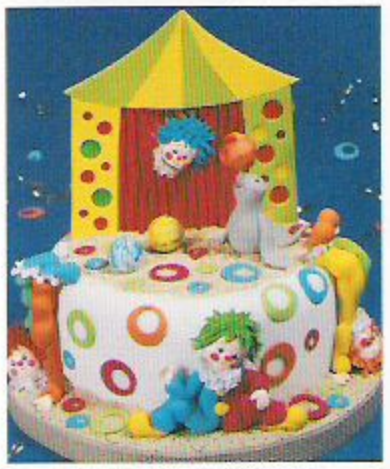
12 TRES TORTAS DECORADAS CON ROSAS DE PASTA DE GOMA (Boda)
Rosas color salmón

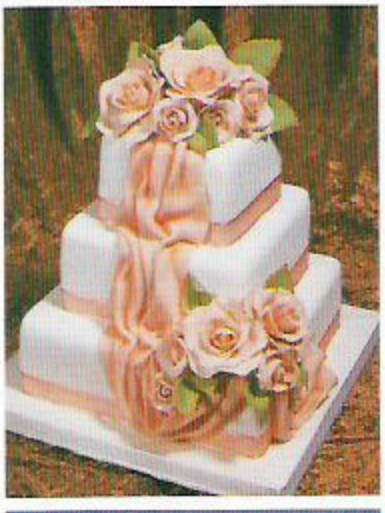
16 EL RATÓN MICKEY RECORTADO EN PASTA AMERICANA (Infantil)
Mickey en el campo

22 PECES REALIZADOS CON PASTA PARA MODELAR (Infantil)
Familia acuática

27 CURSO INTENSIVO DE MODELADO INFANTIL (Clase Nº 5)
Alfajores.
Payaso con cuerpo de alfajor.
Lechuza.
Conejito.

Profesora Mirta Biscardi



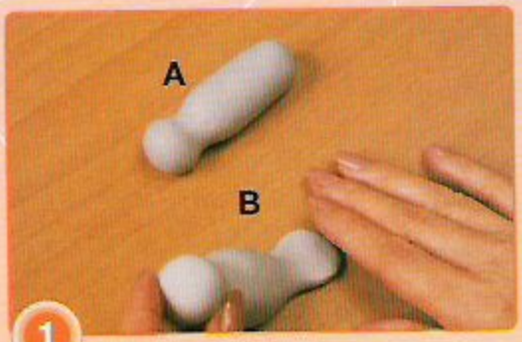


Comienza la función

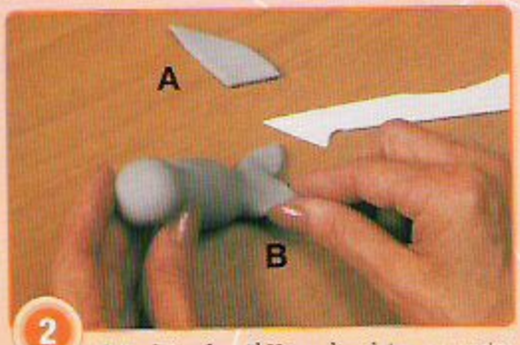
¡Una dulzura a todo color! Acrobacia, alegría y mucha, mucha diversión para los pequeños. Para despertar la imaginación y el apetito.

QUÉ NECESITO

- PASTA PARA MODELAR: 1 fórmula (ver receta en moldes)
- COLORANTES VEGETALES EN PASTA: negro, naranja, azul, amarillo, blanco, verdes (1 hoja), rojo, piel y celeste
- COLORANTE VEGETAL EN POLVO: rosa
- PALO DE AMASAR
- CUTTER Y TIJERA
- ESTECAS: de filo, de punta y estriada
- BOLILLO CHICO
- ALAMBRE DE FLORISTERÍA MEDIANO
- PINCELES: chato chico o mediano y de punta fina
- SERVILLETA DE PAPEL
- PALILLOS Y PALITOS DE BROCHETTE
- PASTILLAJE DE GELATINA: 1/4 de fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- BOQUILLAS: lisas (1 grande) y rizada mediana
- CORTANTES de: 2; 2,5 y 3 cm de diámetro
- GLASÉ DE 2 CLARAS (ver receta en pliego de moldes)
- GEL TRASLÚCIDO: 3 cucharadas soperas
- ESPÁTULA DE METAL o cuchillo de hoja lisa
- CARTUCHOS DE PAPEL
- BASE DE TELGOPOR O POLYFAN de 35 cm de diámetro
- GOMA EVA BEIGE CON TEXTURA
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- TORTA de 24 cm de diámetro
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 200 g
- CARTÓN BASE (ver técnica en pliego de moldes)
- PASTA AMERICANA: 1 fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- ALGODÓN
- GALLETITAS DE VAINILLA



1 **Foca. A)** Teñir pasta para modelar de gris (usar una pizca de negro). Realizar un cilindro. Rodando la pieza con un dedo, afinar el cuello. **B)** Aplanar un extremo para la cola y orientar el cuerpo hacia arriba.

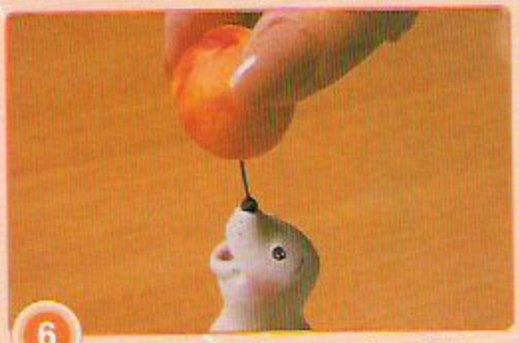


2 **Aletas laterales. A)** Hacer dos aletas con pasta gris de espesor fino (ver molde). **B)** Producir un corte en la cola con la esteca de filo, retirando una porción en "v". Pellizcar las puntas.

3 Con la esteca de filo, abrir la boca y señalar el centro de la trompa. Con bolillo chico, llevar el labio inferior hacia abajo y marcar las comisuras.

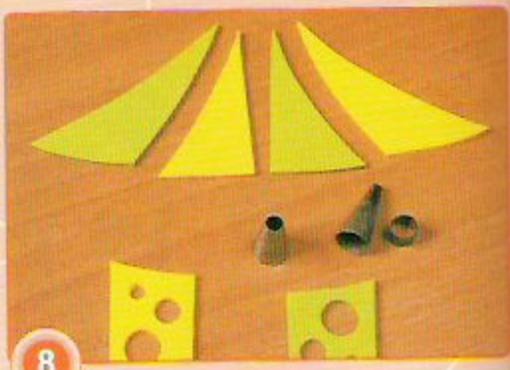
4 Formar las cuencas con una esteca de punta. Pegar las aletas con agua a cada lado del cuerpo. En la punta de la trompa, fijar un segmento de alambre.

5 **Balones.** Mezclar una porción de pasta para modelar teñida de naranja con una porción sin teñir. Formar una esfera marmolada. Con el mismo procedimiento, crear balones con azul y con amarillo (ver molde). Si se desea, manchar alguna de las porciones con una pizca de algún colorante que contraste (verde con naranja, por ejemplo).

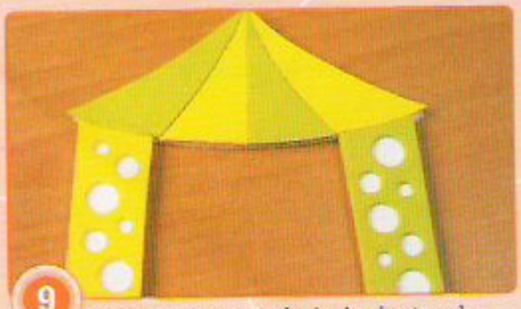


6 **Detalles.** Rellenar las cuencas, humedecidas con agua, con pelotitas de pasta negra. En la punta de la trompa, pegar un ovalito de pasta negra (ver molde), a modo de nariz. Con rosa en polvo y un pincel chato, dar rubor a mejillas e interior de la boca. Dibujar cejas con negro y un pincel fino o un palillo. Con un palillo, efectuar puntos con negro en la trompa y puntos con blanco en los ojos. Fijar el balón naranja en el alambre.

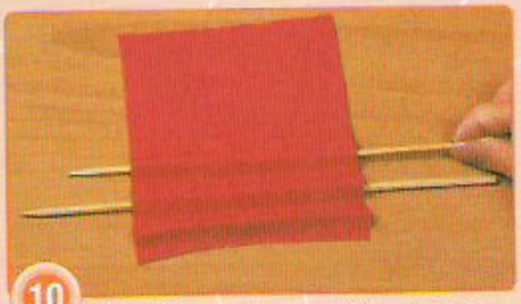
7 **Decorado.** Estirar pastillaje de gelatina a 5 mm de espesor y recortar la pieza (ver molde).



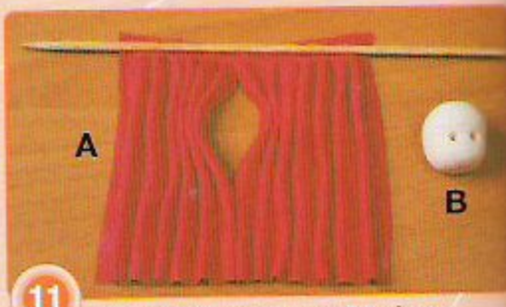
8 Estirar porciones de pastillaje amarillo y verde hoja a 2 mm de espesor y recortar las piezas correspondientes (ver moldes). Calar las piezas laterales, efectuando orificios de 1, 2 y 3 cm de diámetro (ver moldes). Usar boquillas lisas y un cortante (en este caso de 2 cm de diámetro). Dejar secar.



9 Pegar las piezas con glasé sobre la pieza de pastillaje. Dejar secar.



10 **Telón.** Estirar pasta para modelar roja a un espesor fino y cortar 2 paños de 15 cm x 12 cm. Colocar palitos de brochette por debajo, dejando 5 mm entre cada uno para formar los pliegues. Presionar para que la pasta copie la forma.



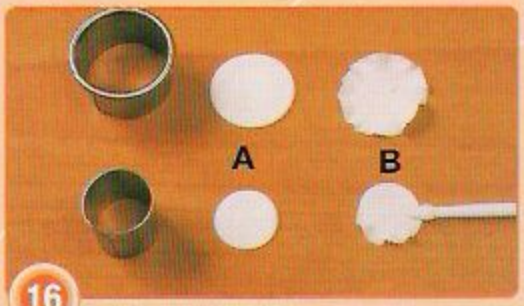
11 **A)** Unir los paños con agua, dejando una abertura para la cabecita. Presionar la parte superior con un palito de brochette y cortar por la marca. Dejar secar. **Payaso asomado detrás del telón. B)** Crear una esfera con pasta para modelar piel, hundir la zona de ojos y marcar cuencas con esteca de filo (ver molde).

12 Pegar el cortinado al escenario.

13 Colocar una cucharada de gel en un recipiente y teñir con colorante verde hoja. Teñir otra cucharada de gel con colorante rojo y una tercera con colorante amarillo. Mezclar cada porción hasta que desaparezcan los grumos.

14 Cargar cada porción en un cartucho, cortar las puntas y rellenar los calados del escenario.

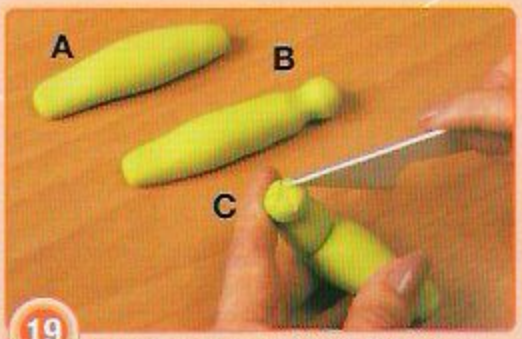
15 **Detalles de pintado.** Rellenar las cuencas con bolitas de pasta para modelar negra (o con un cartucho cargado con glasé negro mediano). Dejar secar. Con pincel fino y negro, diseñar las cejas y la boca. Con azul, hacer el maquillaje de los ojos. Simular el maquillaje de las mejillas con esferas de pasta roja fina cortadas con la punta de una boquilla lisa, y la nariz con un óvalo de pasta del mismo color. Con blanco y un palillo, hacer puntos de luz en los ojos (ver diseño y moldes).



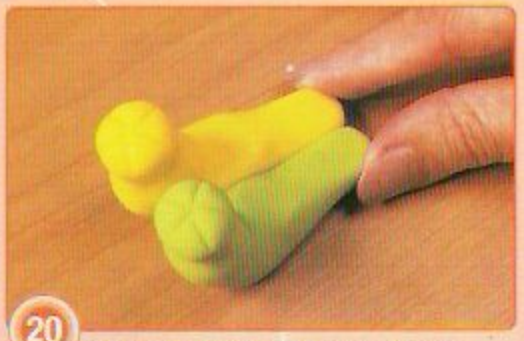
16 **A)** En pasta para modelar fina, recortar 3 círculos de 3 cm de diámetro para el cuello de cada payaso y 2 círculos de 2,5 cm de diámetro para el pantalón (ver moldes). **B)** Pasar una esteca estriada por el borde de cada círculo. Reservar los volados para los pantalones.

17 Encimar los círculos de 3 cm con agua, manteniendo el vuelo del borde.

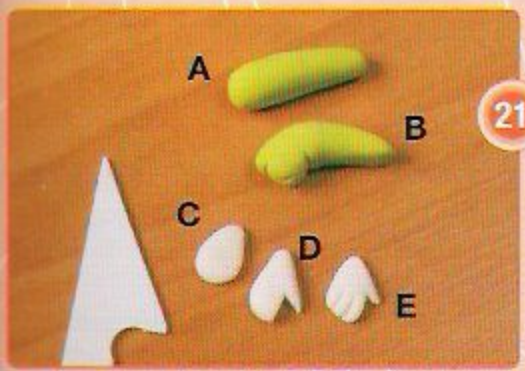
18 Adjuntar con glasé el cuello del traje a la cabeza del payaso. Fijar la cabeza con glasé en la abertura del cortinado. Cargar glasé azul a medio punto en un cartucho con boquilla rizada mediana y hacer el cabello.



19 **Payaso de pelo naranja. Traje. A)** Hacer un rollito con pasta para modelar verde hoja. Afinar los extremos. **B)** Afinar entre los índices un extremo (ver molde). **C)** Con la esteca de filo, producir una marca y doblar. Luego, efectuar marcas en el extremo redondeado (ver molde).

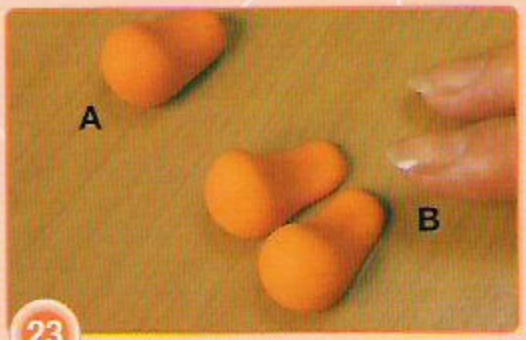


20 Realizar la otra pierna del traje con pasta amarilla. Unir ambas con agua.

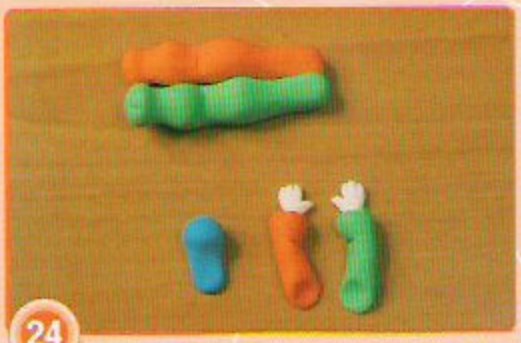


21 **Mangas. A)** Hacer una manga con pasta para modelar verde hoja. Afinar hacia un extremo. **B)** Crear el pliegue para el doblez y el de cada puño con la esteca de filo (ver molde). Doblar. Presionar el extremo fino. **Manos. C)** Producir dos lágrimas aplanadas con pasta para modelar piel. **D)** Con esteca de filo, quitar una porción en "v". **E)** Determinar los dedos restantes con la misma esteca (ver molde).

22 Unir mangas y manos con agua.



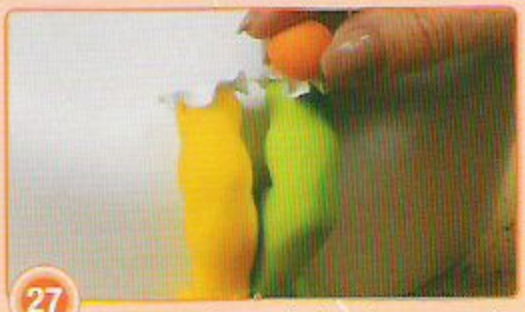
23 **Zapatos. A)** Efectuar dos esferas con pasta para modelar naranja. Afinar hacia un polo, alargando las esferas. **B)** Aplanar los extremos afinados (ver moldes).



24 **Payaso de pelo rojo.** Para este personaje, crear, según explicaciones anteriores, el traje en naranja y verde, los zapatos en azul y las manos en pasta piel. Se recomienda colocar un palillo en el cuello de cada payaso que hace piruetas para, así, unir la cabeza.

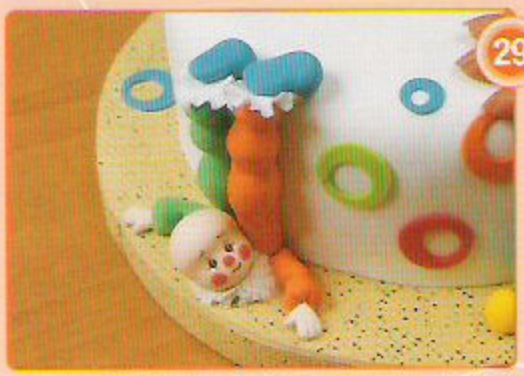
25 **Payaso sentado.** El traje de este payaso, incluidas las mangas, se prepara en rojo y celeste. Con pasta amarilla, efectuar los zapatos y los botones a partir de esferas aplanadas. Unir las piezas con agua. En el cuello, aplicar un segmento de palillo. Las manos se realizan con pasta piel.

26 Forrar la base de telgopor con goma EVA beige y pegamento universal; dejar secar. Fijar la torta con dulce de leche sobre el cartón base. Después de untar la torta, cubrirla con pasta americana estirada a un espesor conveniente. Masajear y cortar el excedente. Disponer con glasé la torta sobre la base.

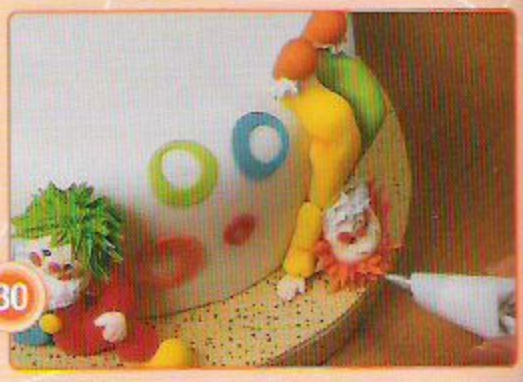


27 Con un cartucho con glasé mediano, armar el payaso de traje amarillo y verde (la cabeza y los volados del traje se hacen según se explicó), colocando algodón entre las capas del volado. En este caso, el maquillaje de los ojos se efectúa con colorante naranja.

28 **Aros decorativos.** Estirar pasta para modelar roja a un espesor fino. Recortar círculos de 2 y 3 cm de diámetro. Calarlos con el dorso de una boquilla y con la punta de una boquilla lisa grande, efectuando orificios de 1 y 2 cm de diámetro (ver moldes). Preparar más aros de distintos colores.



29 Armar el payaso de traje verde y naranja, recordando colocar los volados de las piernas del traje. Este payaso lleva el maquillaje de los ojos realizado con rojo. Luego, fijar el payaso sentado sobre la base. Pegar los discos con agua sobre el contorno de la torta.



30 Los cabellos se efectúan con cartuchos cargados con boquilla rizada mediana y en los siguientes colores: rojo, verde hoja y naranja.

31 Colocar dos palitos de brochette por el dorso; pegarlos y cubrirlos con líneas zigzagueantes de glasé mediano. Pegar la decoración con glasé sobre la torta.

32 Triturar las galletitas. Aplicar el polvo de galletitas sobre la superficie de la torta.

33 Repetir en la base. Disponer la foca y los balones restantes con glasé. Colocar discos sobre la base y la superficie de la torta.

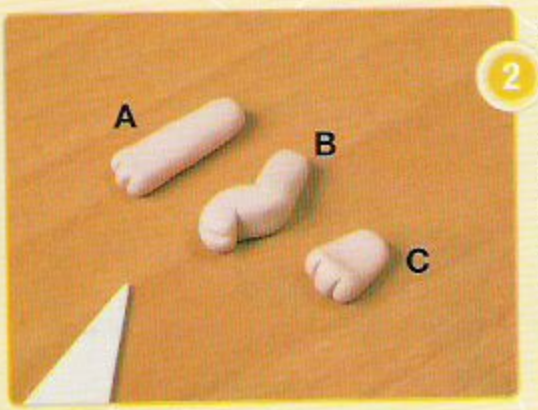
Sueños de bebé

Una colcha en patchwork, caritas dulces y expresivas. Esta propuesta está colmada de preciosos detalles para copiar y aplicar en una torta.

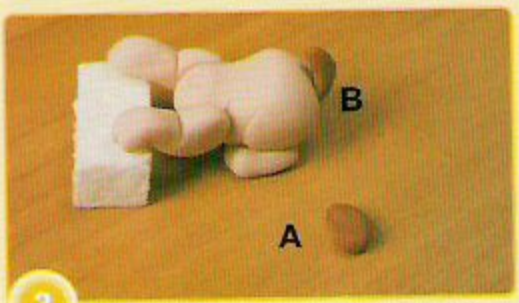
QUÉ NECESITO

- PASTA PARA MODELAR: 1 fórmula (ver receta en moldes)
- COLORANTES VEGETALES EN PASTA: marrones (claro y oscuro), negro, piel, blanco, rosa, azul o celeste, verde y amarillo
- COLORANTES VEGETALES EN POLVO: rosa, celeste o azul, amarillo y verde
- ESTECAS: de filo, de punta y de punta estriada
- RECORTES DE TELGOPOR
- PALILLOS Y PALITO DE BROCHETTE
- GLASÉ DE 1 CLARA (ver receta en pliego de moldes)
- CARTUCHOS DE PAPEL
- TIJERA Y RUEDAS DE CORTE (1 DENTADA)
- PINCELES: redondo o, chato y de punta fina
- SERVILLETA DE PAPEL
- BOLILLOS: chico y mediano
- PASTA AMERICANA: 1 fórmula (ver receta en moldes)
- PALO DE AMASAR Y RODILLO ESTAMPADOR DE RAYAS
- ÓVALO DE TELGOPOR de 3,5 cm de espesor
- FÉCULA DE MAÍZ
- BASE DE TELGOPOR O POLYFAN OVALADA de 34 cm x 28 cm x 2 cm de espesor
- GOMA EVA BLANCA
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- PUNTILLA BLANCA DE 4 CM DE ANCHO
- ALFILERES
- TORTA OVALADA N° 3 de 30 cm x 24 cm
- ESPÁTULA DE METAL o cuchillo de hoja lisa
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 200 g
- CARTÓN BASE (ver técnica en pliego de moldes)
- CINTA MINI BB DE RASO ROSA
- BOQUILLAS: lisa chica y mediana

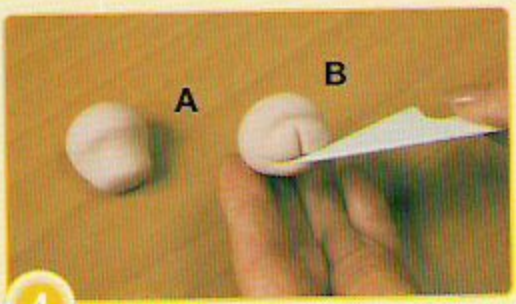
1 **Perro. Cuerpo.** Realizar una esfera con pasta para modelar color marrón claro. Afinar y alargar hacia un polo para dar lugar al cuello. Presionar con un dedo la zona del cuello. Con esteca de filo, marcar pliegues a cada lado del cuerpo (ver moldes).



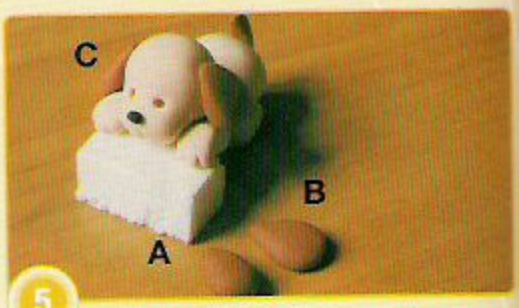
2 **Patas delanteras. A)** Hacer dos rollitos con pasta para modelar color marrón claro. Afinar levemente hacia un extremo y aplanar. Señalar dedos con esteca de filo en el extremo más ancho. **B)** Determinar pliegues con la misma esteca (ver moldes) y doblar. **Patas traseras. C)** Efectuar dos conitos con pasta para modelar marrón claro, achatar y formar los dedos con la esteca de filo (ver molde).



3 **Cola. A)** Realizar una bolita con pasta para modelar marrón oscuro, afinar hacia los extremos, aplanar y curvar. **B)** Adjuntar cola y patas con agua al cuerpo. Apoyar las patas delanteras sobre telgopor.



4 **Cabeza. A)** Hacer un cono con pasta para modelar color marrón claro. Afinar hacia un polo, sacando la trompa. Presionar la zona de ojos. **B)** Con la esteca de filo, determinar la boca y el centro de la trompa (ver moldes).

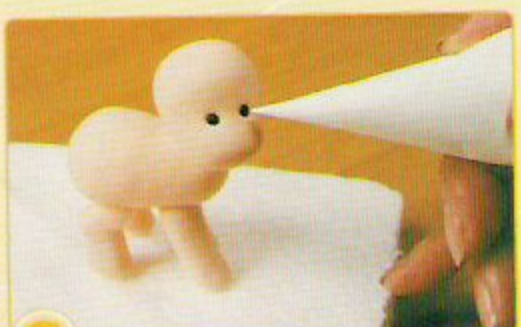


5 **Orejas. A)** Crear dos conitos con pasta para modelar marrón oscuro. **B)** Aplanar (ver molde). **C)** Con un bolillo chico, determinar las cuencas. Fijar con agua un ovalito de pasta negra. Adjuntar las orejas con agua y, luego, disponer la cabeza sobre el cuerpo. Dejar orear.

6 **Ovejitas. Patas.** Para cada una, hacer cuatro cilindros con pasta color piel. Con esteca de filo, efectuar pliegues en las patas traseras, doblar a partir de estos y pellizcar (ver moldes). Atravesar las patas con palillos y fijar sobre telgopor.

7 Crear el cuerpo con una esfera de pasta para modelar color piel afinada hacia un polo. Humedecer la base del cuerpo y adjuntar a las patas. Llevar el cuello hacia arriba y aplanar (ver molde).

8 **Cabeza.** Formar una esfera con pasta para modelar color piel, afinar levemente hacia el polo inferior y hundir la zona de ojos. Determinar cuencas con esteca de punta (ver moldes). Colocar un segmento de palillo en el cuello, humedecer la base de la cabeza y adjuntar al cuello. Dejar orear.



9 Cargar glasé negro a punto mediano en un cartucho, cortar la punta y rellenar las cuencas. Dejar secar.

10 **Lana.** Con glasé mediano en un cartucho, formar la lana de la oveja. Para esto, dejar caer el glasé desde arriba para obtener un efecto "enrulado". No cubrir la cara y la parte inferior de las patas.

11 Hacer las orejas, la cola y el pelaje de la parte superior de la cabeza con glasé mediano, imitando la lana. Dejar secar.

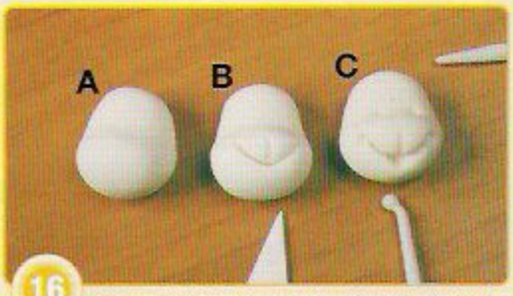
12 Efectuar rubor en patas y mejillas con colorante rosa en polvo, descargado sobre servilleta, y pincel chato. Crear cejas y boca con negro y un palillo o un pincel fino. Con un palillo y blanco, efectuar puntos de luz en los ojos. Dejar secar.

15 Hacer las patas delanteras o "brazos" y las patas traseras, guiándose por el ejemplo del perro (ver moldes). En el caso de los brazos, debe efectuarse un pliegue para doblar en ángulo recto.

18 Para la cola, hacer una bolita con pasta para modelar (ver molde). Ubicar la cola y la cabeza con agua. Dejar orear.

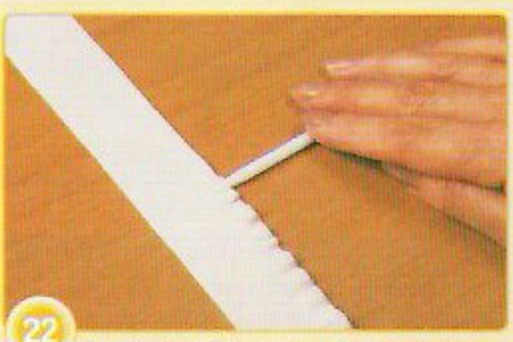
21 Tomar el óvalo de telgopor (ver molde) y cubrir la superficie con pasta americana estirada a un espesor conveniente y humedecida con agua. Cubrir el contorno con la tira de pasta rosa previamente humedecida.

13 **Conejos. Cuerpos.** Para cada uno, producir una esfera con pasta para modelar. Afinar hacia un polo y producir una leve curvatura en la espalda (ver moldes).



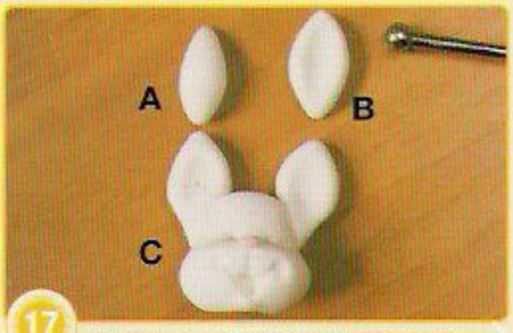
16 **Cabeza. A)** Producir una esfera con pasta para modelar. Afinar hacia el polo superior y hundir la zona de ojos. **B)** Con esteca de filo, determinar la boca y el centro de la trompa. **C)** Con esteca de punta, determinar las cuencas. Con un bolillo chico, abrir la boca y determinar comisuras (ver molde).

19 **Detalles.** Trabajar los ojos y las cejas del perro y del conejo según se explicó. Con rosa en polvo, dar rubor en mejillas, orejas del conejo, trompas y patas. Con un palillo, determinar puntos con negro en la trompa del perro y con rosa, en la del conejo. Dejar secar.

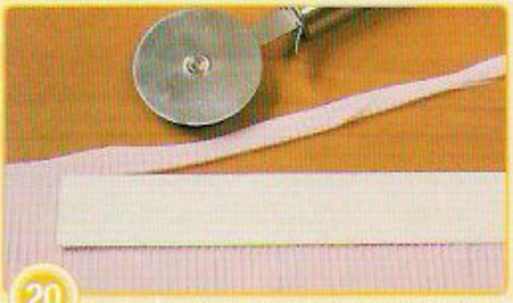


22 Para el volado del moisés, cortar una tira de pasta americana y hacer rodar la esteca estriada por el borde inferior.

14 Apoyar el cuerpo sobre un recorte de telgopor y atravesarlo con un palillo.



17 **Orejas. A)** Crear dos óvalos con pasta para modelar. Afinar hacia los extremos. **B)** Aplanar y hundir el centro con bolillo mediano. **C)** Fijar las orejas con agua, con esteca fina. Presionar a los costados de la boca, marcando el mentón. Pegar un ovalito de pasta rosa a modo de nariz.



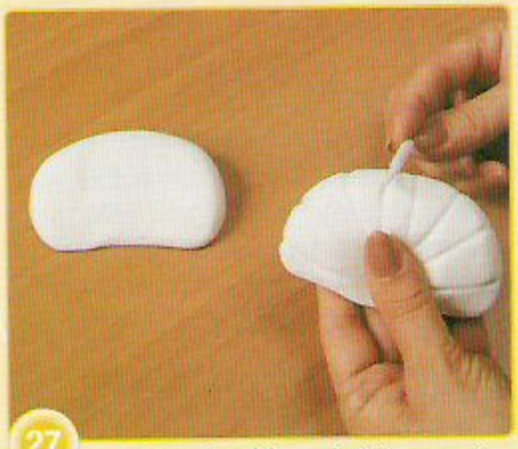
20 **Moisés.** Estirar pasta americana rosa, pasar el rodillo estampador de rayas, apoyar la faja de papel y cortar una tira que exceda por unos mm la altura del moisés. Usar la rueda de corte.

23 Fruncir el volado.

24 Presionar cerca del borde superior con un palito de brochette.

25 Cortar el excedente por la marca.

26 Pegar el volado con agua en el borde del moisés.



27 **Almohada. A)** Modelar un óvalo de 2,5 cm de grosor con pasta americana o para modelar. Aplanar hacia un lado, dando lugar a una pieza con forma de "empanada". **B)** Efectuar marcas con una esteca de punta (ver molde).

28 Ubicar la almohada sin pegarla. Para el cuerpo del bebé, hacer un rollo con pasta para modelar rosa, afinarlo hacia el extremo inferior (ver molde) y disponerlo con agua sobre el moisés. Simular la cabeza con una esfera de pasta piel, afinarla levemente hacia el polo inferior y hundir la zona de ojos; disponer sobre la almohada, para que esta última tome forma.

29 **Colcha y sábana.** Estirar pasta americana a 3 mm de espesor y cortar la colcha y una tira para la sábana (ver moldes).

30 Marcar líneas punteadas, que definan cuadrados, sobre la colcha (ver molde); para esto usar una rueda dentada. Trabajar un borde de la sábana con la esteca estriada. Acomodar el acolchado. El borde liso de la sábana debe ubicarse por detrás de la colcha y después, dar vuelta la sábana sobre ésta. Dejar secar.

31 Retirar las piezas, exceptuando la del cuerpo. Con pincel redondo (o chato) y colorante celeste o azul, descargado sobre servilleta, producir un esfumado en la almohada, el volado y la sábana.

32 Colocar en un plato colorantes en polvo rosa, celeste o azul, amarillo y verde. Aclarar cada color con fécula de maíz. Con cada color, previamente descargado sobre servilleta, producir un esfumado sobre los cuadrados.

33 Con pincel fino y colorantes en pasta azul o celeste, verde, rosa y amarillo, producir distintos diseños (líneas, puntos) en los distintos cuadrados. Dejar secar.

34 Fijar con glasé la almohada, el acolchado y la sábana.

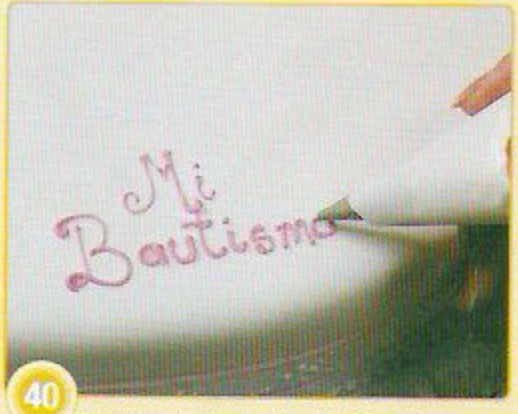
35 Pegar en la cara del bebé una esferita de pasta piel (ver molde) a modo de nariz. Ruborizar las mejillas con rosa en polvo y un pincel chato. Con un pincel fino y marrón claro, dibujar cejas, ojos y boca. Dejar secar.

36 Pegar la cabecita con glasé sobre la almohada. Cargar glasé marrón claro mediano en un cartucho, cortar la punta y simular el cabello. Dejar secar.

37 Forrar la base de telgopor o polyfan con goma EVA blanca y pegamento universal. Dejar secar. Fijar la puntilla en el borde superior; utilizar alfileres o pegamento.

38 Disponer la torta con parte del dulce de leche sobre el cartón base. Después de untar la torta con el resto del dulce, cubrirla con pasta americana estirada a un espesor conveniente. Masajear y cortar el excedente. Fijar la torta con glasé sobre la base de telgopor. Cargar glasé mediano en un cartucho con boquilla lisa mediana y rodear la torta con punto gotita. En el contorno de la torta, fijar dos segmentos de cinta mini BB rosa, en la unión, con pegamento universa. Con la misma cinta, formar un moño y fijarlo con glasé sobre la tira superior.

39 Cargar un cartucho con boquilla lisa chica y glasé mediano. Efectuar un diseño de flores entre las tiras. Con un cartucho similar pero con glasé liviano, completar el motivo con puntos (ver diseño).

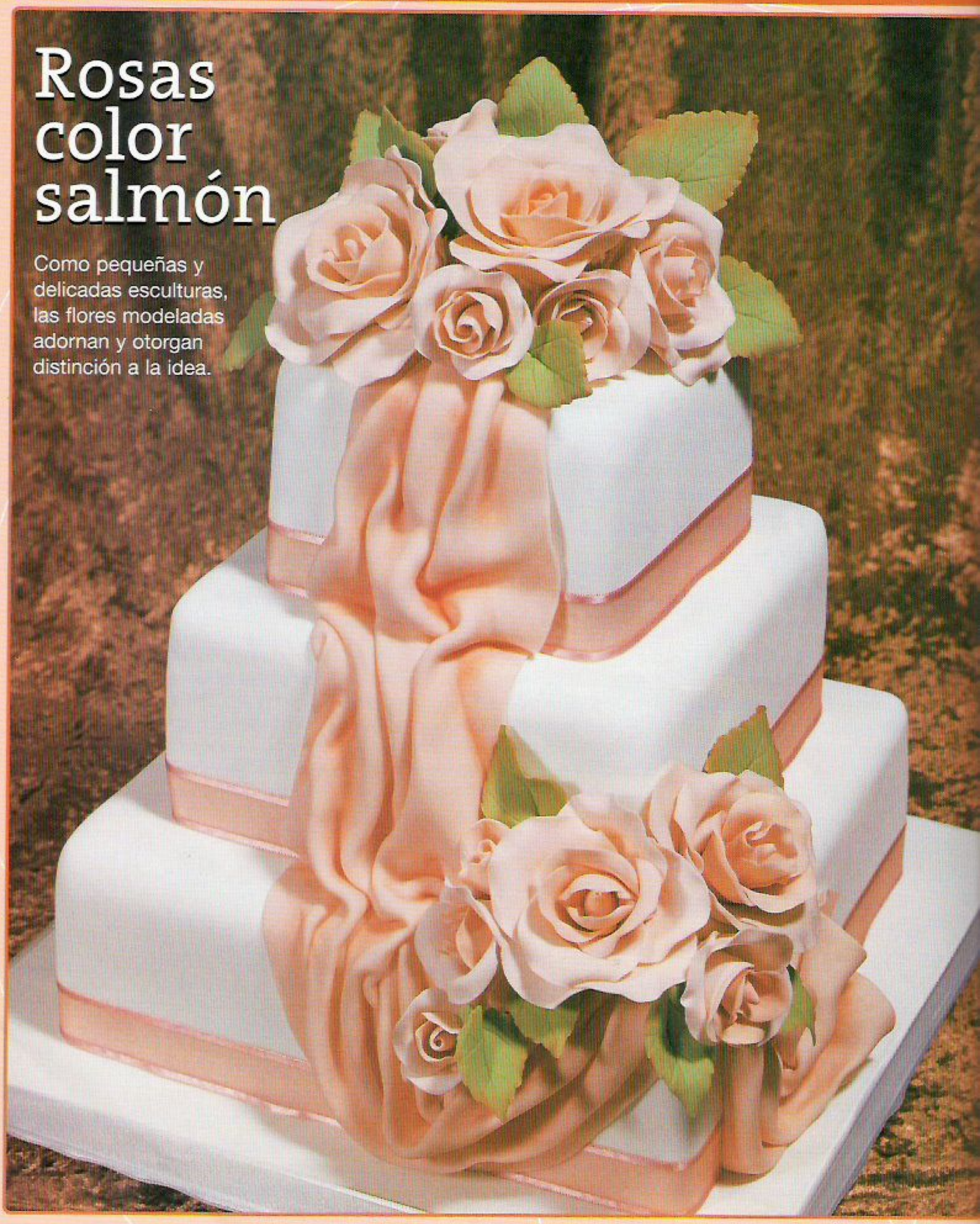


40 Con un cartucho con boquilla lisa chica cargado con glasé rosa a medio punto escribir "Mi Bautismo" (ver diseño) en la superficie de la torta.

41 Con glasé, pegar el moisés y los animalitos sobre la torta. El perrito debe ir con las patitas delanteras ubicadas sobre el moisés.

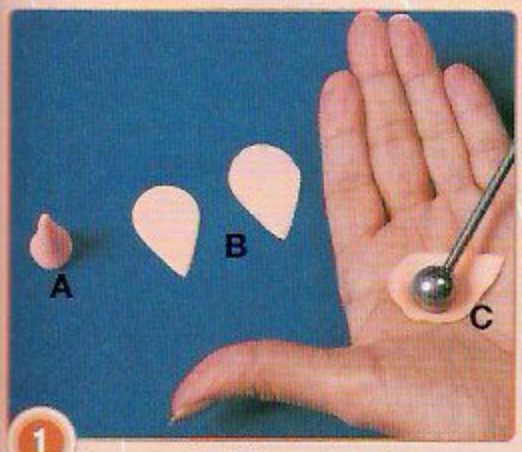
Rosas color salmón

Como pequeñas y delicadas esculturas, las flores modeladas adornan y otorgan distinción a la idea.

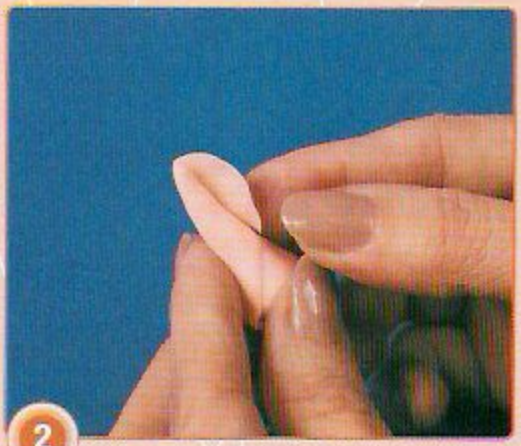


QUÉ NECESITO

- PASTA DE GOMA: 1 fórmula (ver receta en pliego de moldes)
- COLORANTES VEGETALES EN PASTA: salmón y verde hoja
- COLORANTE VEGETAL EN POLVO: naranja
- PALO DE AMASAR
- CORTANTES: (3) de pétalos de rosa y (2) de hojas
- BOLILLO GRANDE
- PALITOS DE BROCHETTE
- GOMA CMC
- RECORTE DE TELGOPOR
- MARCADOR DE NERVADURAS
- ALAMBRE FORRADO MEDIANO COLOR VERDE
- PINCEL CHATO MEDIANO
- SERVILLETA DE PAPEL
- CINTAS: engomada para ramos color verde, de organza con bordes de raso color salmón de 2,5 cm de ancho, de organza con bordes de raso color blanco de 2,5 cm de ancho, y de raso blanco de 2,5 cm de ancho
- TORTAS: (3) de 13, 18 y 24 cm de lado
- ESPÁTULA DE METAL o cuchillo de hoja lisa
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 500 g
- CARTONES BASE: 3 (ver técnica en pliego de moldes)
- PASTA AMERICANA: 3 fórmulas (ver receta en pliego de moldes)
- BASE DE TELGOPOR o polyfan de 31 cm de lado x 2 cm de espesor
- GOMA EVA BLANCA
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- GLASÉ DE 1 CLARA (ver receta en pliego de moldes)
- PAPEL DE ALUMINIO
- CUTTER
- ALGODÓN
- FÉCULA DE MAÍZ



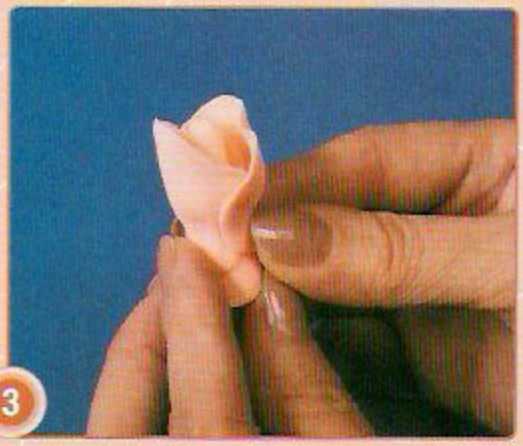
1 **Rosas grandes. A)** Para cada una, hacer un conito con pasta de goma salmón. **B)** Estirar pasta de goma teñida de salmón a un espesor fino. Cortar 3 pétalos con el cortante de menor tamaño (ver molde). **C)** Apoyar cada pétalo sobre la palma de la mano y pasar el bolillo grande por los bordes. Luego, ahuecar el centro. Repetir el trabajo con todos los pétalos.



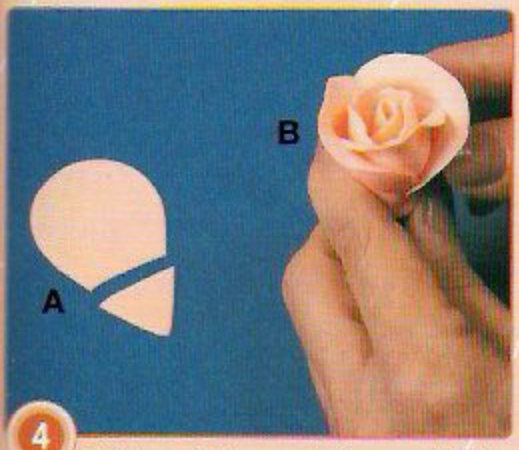
2 Pinchar un segmento de palito de brochette en la base del conito. Humedecer el cono con goma CMC hidratada y envolverlo completamente con un pétalo.

CÓMO HIDRATAR LA GOMA CMC

Mezclar 2 cucharadas soperas de agua con una punta de cucharita (de té) de goma CMC. Dejar que ésta se hidrate de un día para el otro hasta semejarse a una gelatina blanda. Si la goma quedase demasiado espesa, agregar un poquito de agua. En caso contrario, añadir una pizca de CMC.



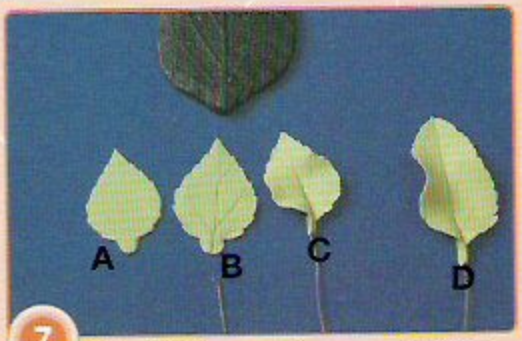
3 Fijar los pétalos restantes, de manera enfrentada.



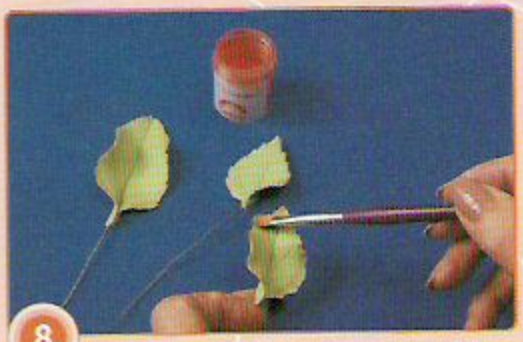
4 **A)** Cortar 5 pétalos en pasta de goma teñida de un tono salmón más claro que el de los pétalos más pequeños. Usar el cortante de tamaño intermedio (ver molde). Cortar la parte inferior. **B)** Envolver la rosa con los pétalos humedecidos con goma CMC.

5 Con el cortante de mayor tamaño, cortar 6 ó 7 pétalos teñidos de un color salmón aún más claro que los anteriores. Rodear la rosa con los mismos.

6 Efectuar más rosas abiertas, en distintos tamaños, y pimpollos. Variar la cantidad de pétalos o utilizar los cortantes chico y mediano, según lo requiera la pieza. Pinchar en un telgopor. Dejar secar.



7 **Hojas. A)** Estirar pasta de goma verde hoja a un espesor fino. Cortar hojas con el cortante más pequeño (ver molde). **B)** Presionar sobre el marcador de nervaduras. **C)** Para cada hoja, cortar un segmento de alambre verde forrado. **D)** Fijar, con goma CMC hidratada, el segmento de alambre en el centro de la hoja. Presionar por el dorso, ocultando el alambre. Dar forma a cada hoja. Preparar hojas grandes del mismo modo (ver molde). Dejar secar.

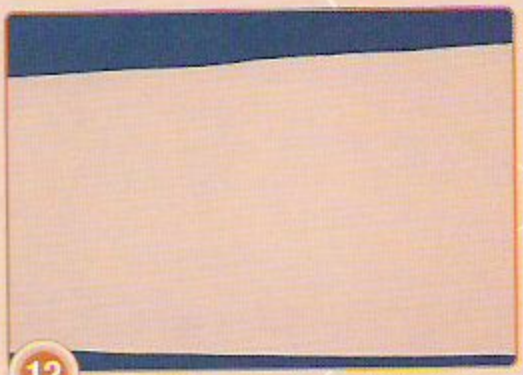


8 Cargar un pincel chato con colorante en polvo naranja y descargar el excedente sobre una servilleta. Esfumar los bordes y el centro de las hojas.

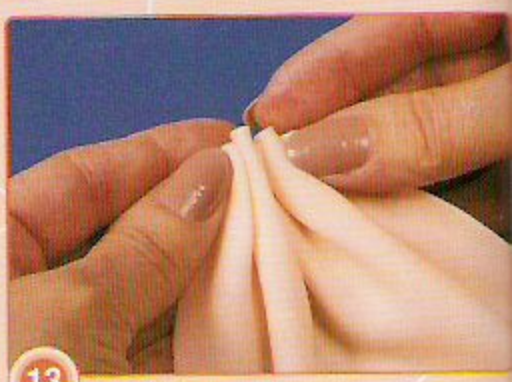
9 Armar grupos de 2 y 3 hojas. Ajustar con la cinta engomada verde para ramos.

10 Pegar las tortas con dulce de leche sobre los cartones bases. Después de untar las tortas con el resto del dulce, cubrirlas con pasta americana estirada a un espesor conveniente. Masajear y cortar el excedente de pasta.

11 Forrar la base de telgopor con goma EVA blanca y pegamento para telgopor. Dejar secar. Pegar la torta grande con glasé sobre la base. Para las tortas grande y mediana, preparar 4 columnas con 3 palitos de brochette (cortados a la altura de las tortas) envueltos con papel de aluminio. Introducir 4 columnas en la torta de mayor tamaño y, por encima, disponer con glasé la torta de tamaño medio. Introducir 4 columnas en la miga de la torta mediana y, por encima, ubicar con glasé la torta más chica. Rodear los bordes inferiores de las tortas con tiras de cinta de organza y raso salmón. Pegar con pegamento universal.



12 **Banda.** Estirar pasta de goma teñida de un tono salmón muy claro a un espesor fino. Cortar una tira de 50 cm de largo x 17 cm de ancho.

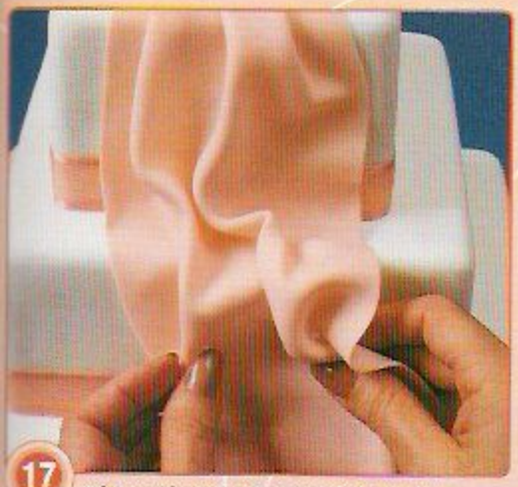


13 Fruncir un extremo.

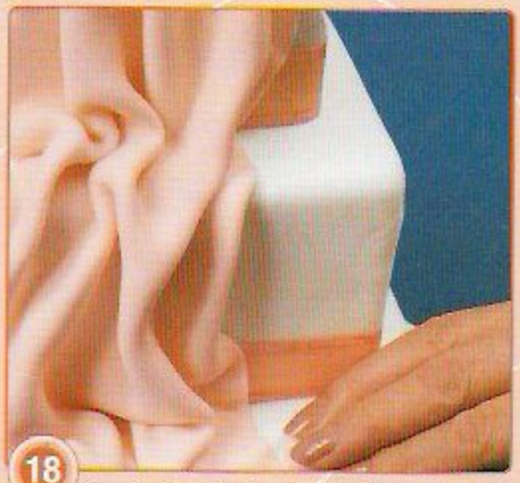
14 Apoyar el paño sobre la mesa y comenzar a darle forma.

15 Para fijar la banda, aplicar un poco de glasé en la superficie de las tres tortas.

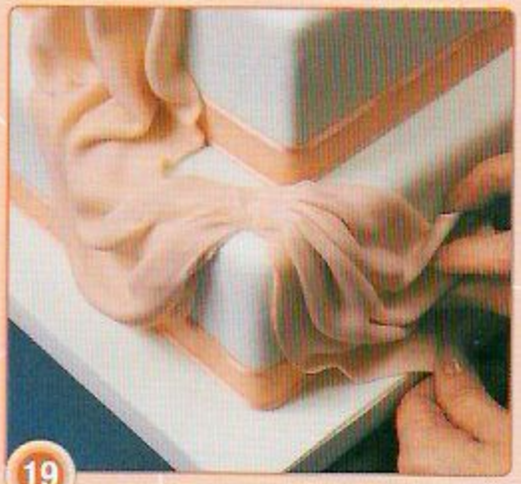
16 Fijar un extremo del paño en la torta de menor tamaño.



17 Adaptar el paño al formato de las tortas y adherirlo a la torta intermedia.

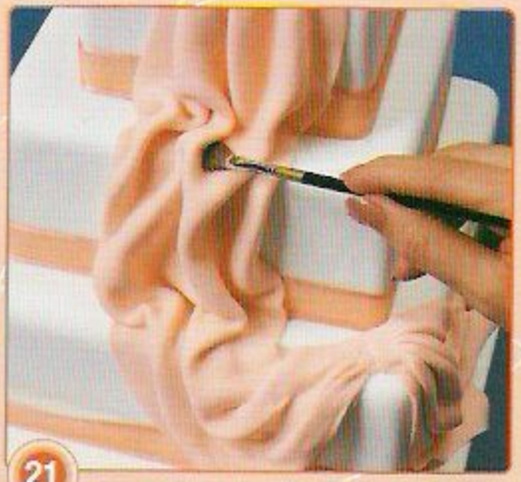


18 Seguir colocando el paño, fijándolo a la torta de mayor tamaño.



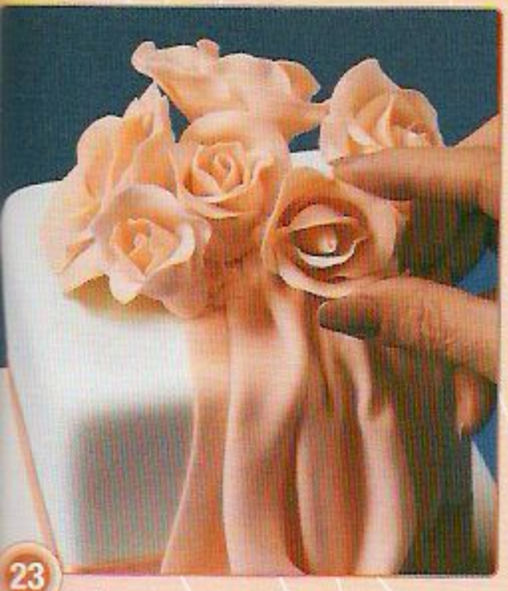
19 Para completar el trabajo, adherir el extremo inferior al lateral de la torta más grande y a la base de telgopor.

20 Colocar pompones de algodón entre los pliegues, para mantener la forma del paño. Dejar secar.

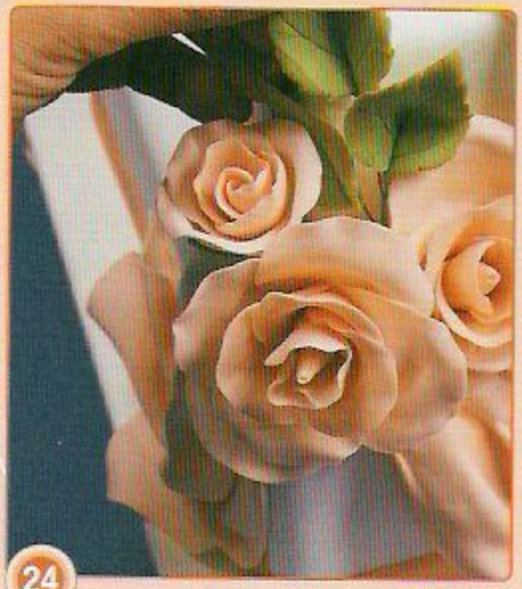


21 Retirar los pompones de algodón. Cargar el pincel chato con colorante naranja aclarado con fécula de maíz. Realizar un esfumado en los pliegues del paño.

22 En una de las esquinas de la torta grande, fijar un grupo de rosas y tres hojas.



23 En la torta superior, fijar con glasé un trozo de pasta de goma color salmón. En esta pasta, comenzar a disponer rosas. Para una mejor fijación, emplear glasé salmón mediano.



24 Seguir trabajando el ramo hasta completar la labor, intercalando pimpollos con flores abiertas. Añadir hojas en el ramo superior.

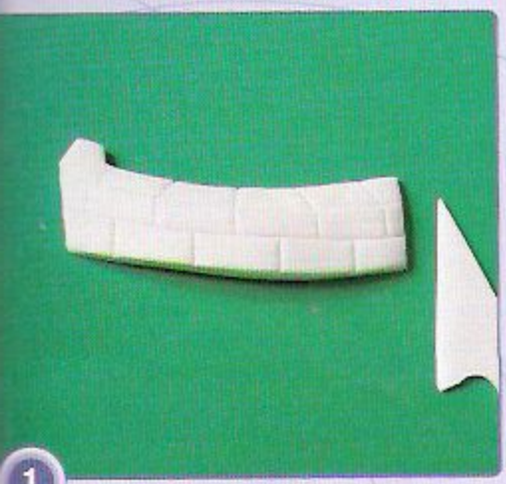
25 Agregar más hojas entre las flores del ramo inferior. Rodear la base de telgopor con la cinta blanca de raso. Por encima, ubicar la cinta blanca de organza con bordes de raso.

Mickey en el campo

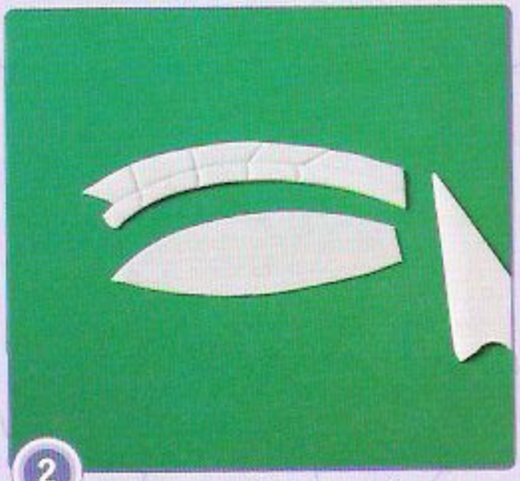
Mickey Mouse, uno de los personajes más queridos de Disney, nos deleita en esta bella producción símil collage.

QUÉ NECESITO

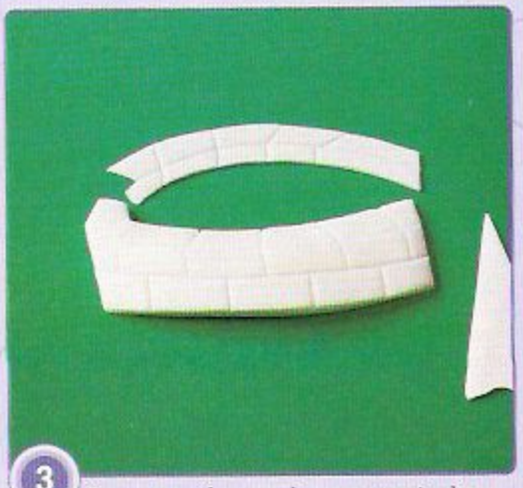
- PASTA AMERICANA: 2 fórmulas (ver receta en pliego de moldes)
- PALO DE AMASAR
- ESTECAS: de filo y de punta
- PINCELES: redondo y de punta fina
- SERVILLETA DE PAPEL
- COLORANTES VEGETALES EN PASTA: blanco, negro, marrones (1 claro), rojo, verdes (en 3 tonos: 1 seco, 1 hoja y otro a elección), celeste, piel, naranja y amarillo
- COLORANTE VEGETAL EN POLVO: celeste
- CUTTER Y TIJERA
- BASE RECTANGULAR DE TELGOPOR O POLYFAN de 34 cm x 25 cm x 2 cm de espesor
- GOMA EVA ROJA IMITACIÓN CORCHO
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- TORTA RECTANGULAR de 30 cm x 20 cm
- ESPÁTULA DE METAL o cuchillo de hoja lisa
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 200 g
- CARTÓN BASE
- GLASÉ DE 1 CLARA (ver receta en pliego de moldes)
- PLACA RADIOGRÁFICA
- CORTANTE DE NOMEOLVIDES (ver tamaño y formato en pliego de moldes)
- GOMAESPUMA O ESPONJA
- BOLILLO MEDIANO
- CARTUCHOS DE PAPEL
- BOQUILLAS: lisa mediana y de hoja mediana
- GEL TRASLÚCIDO



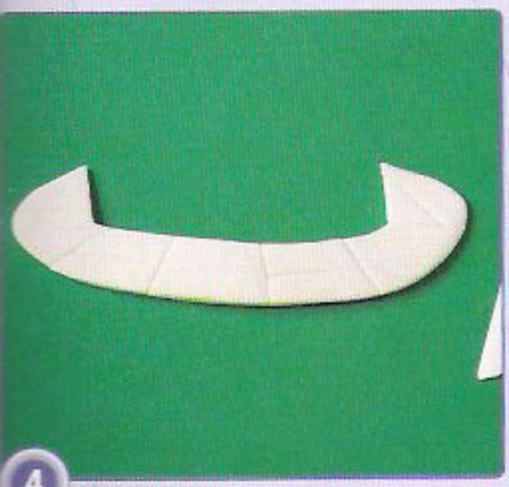
1 **Fuente.** Estirar pasta americana a 5 mm de espesor, afinar hacia el extremo superior y hacia los lados. Recortar la pared. Con la esteca de filo, marcar los ladrillos (ver molde y diseño).



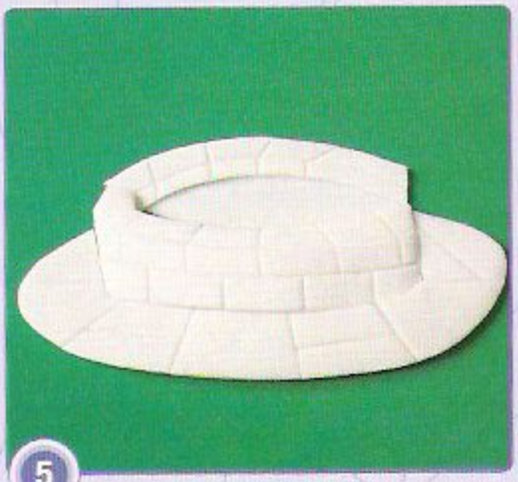
2 En pasta para modelar de 3 mm de grosor recortar la pared trasera de la fuente y en pasta de espesor fino, el espejo de agua (ver moldes). Marcar los ladrillos con la esteca de filo (ver diseño).



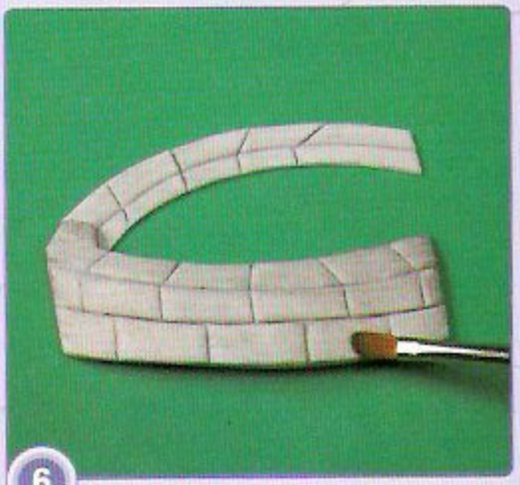
3 Presentar ambas paredes para encastrarlas.



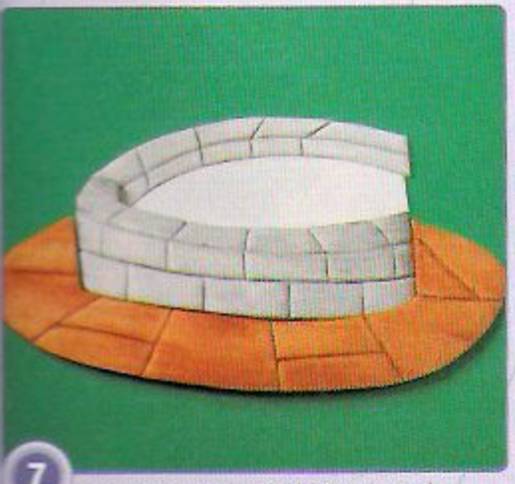
4 **Vereda.** Recortarla en pasta americana de 5 mm afinada hacia los lados (ver molde). Señalar las piedras con la esteca de filo.



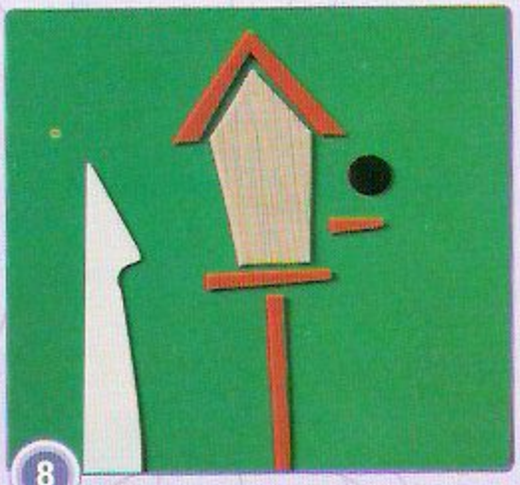
5 Presentar las piezas para que conserven el encastre. Dejar secar sin pegar.



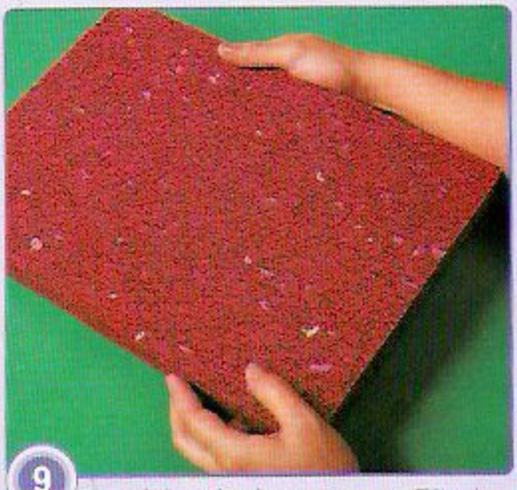
6 Separar las piezas. Cargar un pincel redondo con agua, descargar el exceso en una servilleta de papel y tocar una mezcla de colorantes blanco y negro (para obtener un gris) y pintar. Dejar secar.



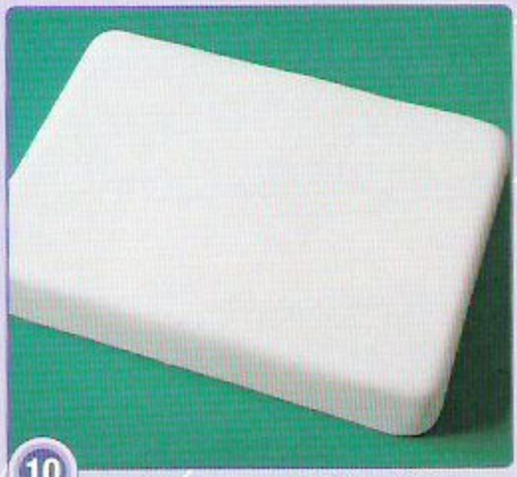
7 Con el mismo procedimiento, colorear la vereda de marrón claro.



8 **Pajarera.** En pasta americana roja de 2 mm, recortar el techo, los apoyos y el pie. Simular el orificio con pasta americana negra de 2 mm. En pasta americana marrón de 2 mm, cortar el frente y marcar las vetas con la esteca de filo. Dejar secar.

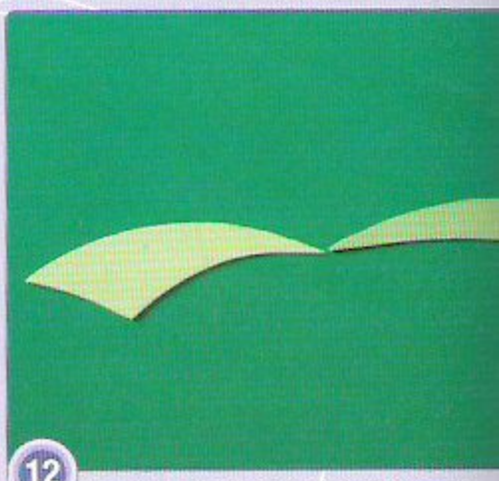


9 Forrar la base de telgopor con goma EVA roja y pegamento para telgopor. Dejar secar.

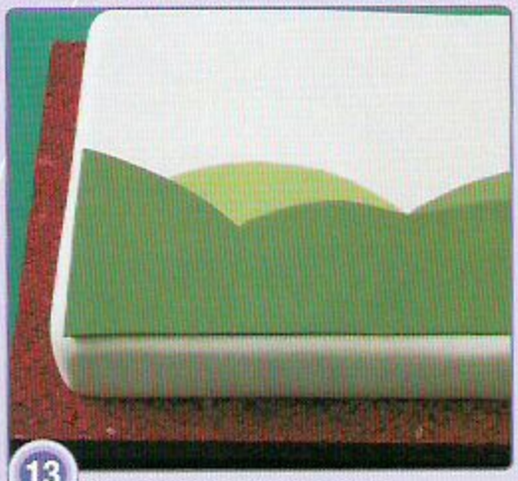


10 Pegar la torta con parte del dulce de leche sobre el cartón base. Después de untar la torta, cubrirla con pasta americana estirada a un espesor conveniente. Masajear y cortar el excedente.

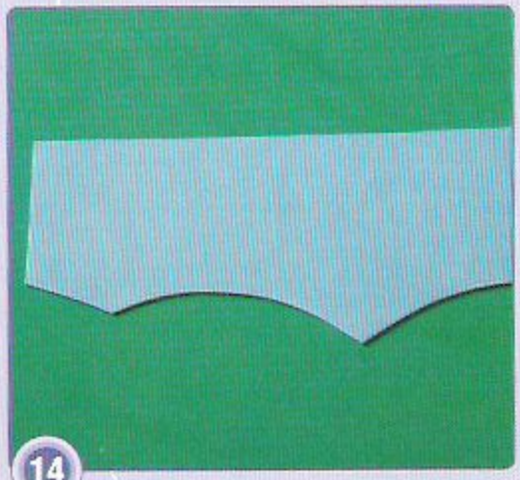
11 **Lomas.** Estirar pasta americana teñida de verde seco a 3 mm de espesor y recortar la pieza (ver molde). Fijar la pieza con agua en el borde inferior de la torta. Disponer la torta con glasé sobre la base.



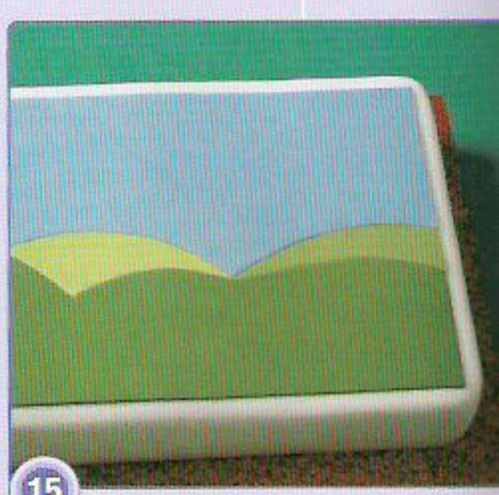
12 Recortar en dos tonos de verde distintos las lomas restantes. El espesor de estas piezas también es de 3 mm.



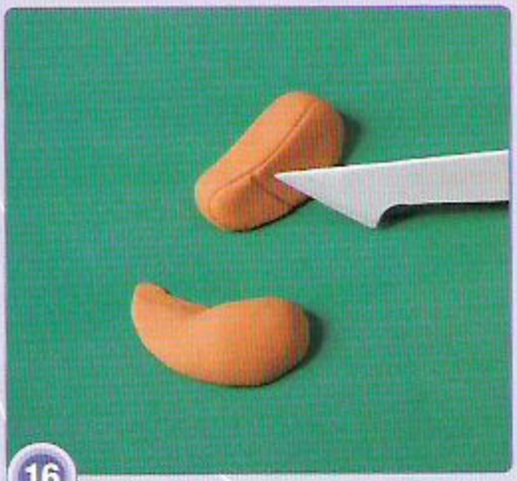
13 Pegar las lomas con agua sobre la superficie de la torta.



14 **Cielo.** Estirar pasta americana celeste a 3 mm de espesor y recortar la pieza (ver molde).

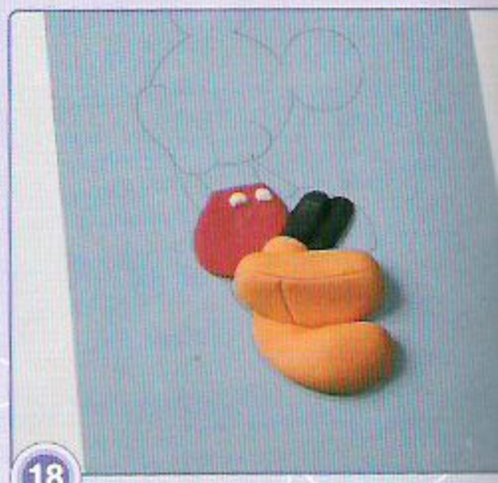


15 Completar el paisaje sobre la torta, fijando la pieza del cielo con agua.

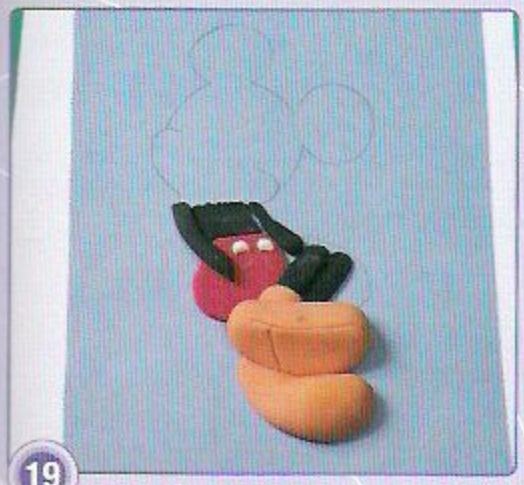


16 **Zapatos.** Crear dos conos con pasta americana color marrón claro, aplanar y marcar suela y taco con la esteca de filo (ver moldes).

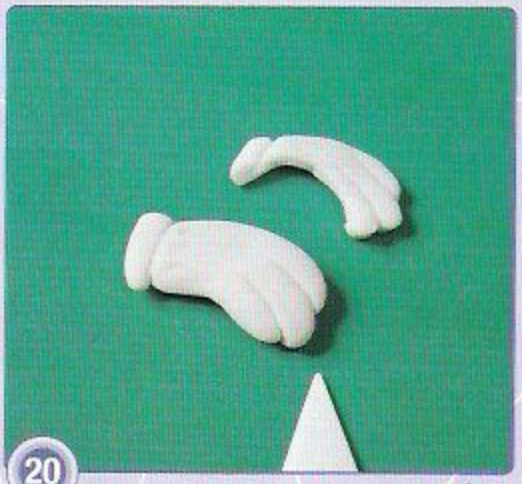
17 Unir los zapatos con agua, de manera encimada. Colocar el diseño de Mickey por debajo de una placa radiográfica y ubicar los zapatos por encima.



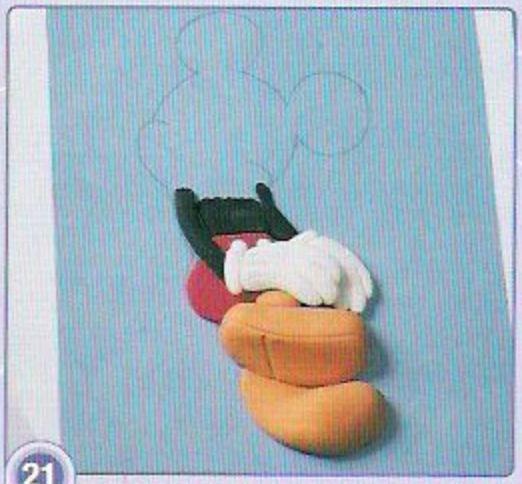
18 Estirar pasta americana roja a 2 mm de grosor y recortar el pantalón (ver molde). Para los botones, crear dos esferitas con pasta para modelar, aplanarlas y achatar el polo inferior (ver moldes). Formar las piernas con rollitos de pasta negra y aplanarlos (ver moldes). Disponer las piezas sobre la placa radiográfica, uniéndolas con agua entre sí.



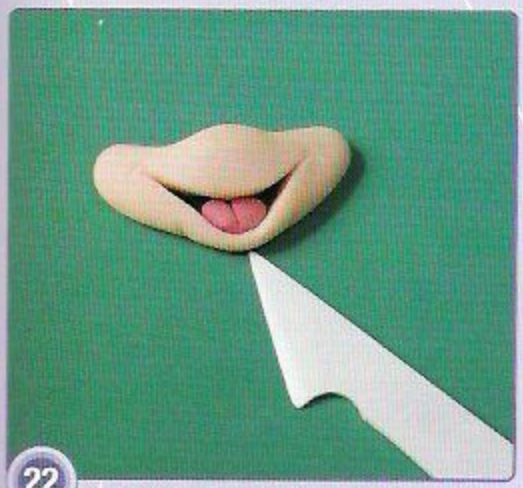
19 Recortar el cuerpo en pasta negra de 2 mm de grosor (ver molde). Hacer los brazos a partir de rollitos negros achatados (ver moldes). Adjuntar las piezas con agua.



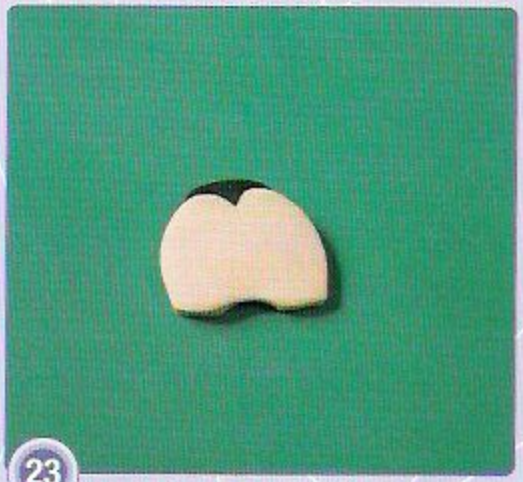
20 **Guantes.** Recortarlos en pasta americana de 2 mm de espesor. Señalar los detalles con la esteca de filo (ver moldes).



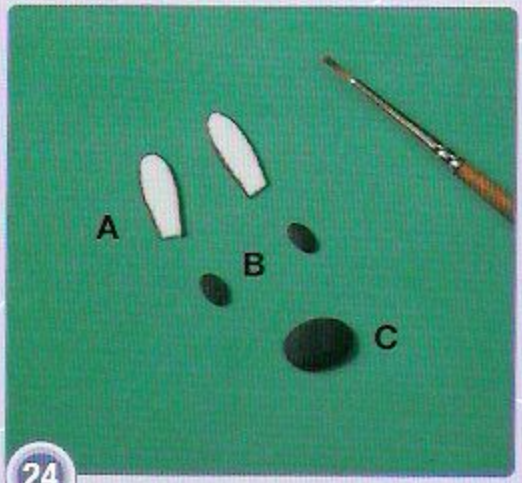
21 Con agua, pegar los guantes sobre las rodillas.



22 Para la trompa, producir un rollo con pasta americana piel y afinar hacia los extremos y hacia la parte inferior. Con la esteca de filo, señalar los detalles y abrir la boca, llevando la pasta hacia abajo (ver molde). Por detrás de la abertura, fijar un recorte de pasta americana roja de espesor fino. Simular la lengua con un conito de pasta roja; aplanarlo y señalar el centro con esteca de filo (ver molde).

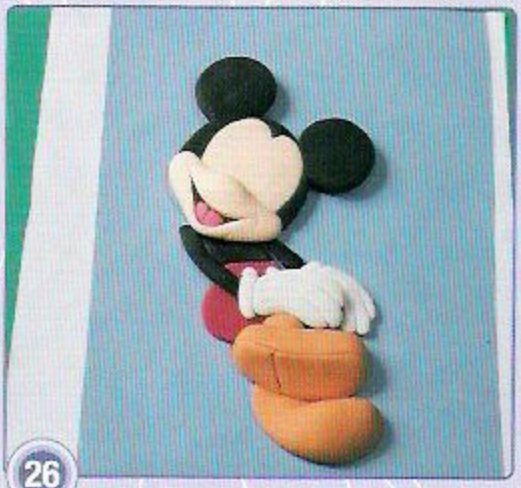


23 Recortar la parte superior de la cabeza en pasta americana negra de 5 mm y el resto, en pasta piel del mismo espesor (ver moldes). Unir con agua.

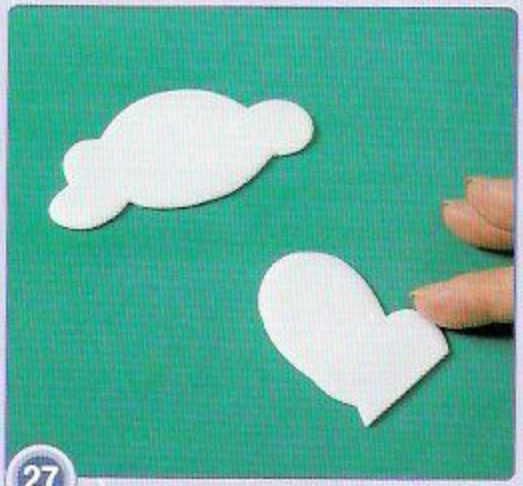


24 **Ojos. A)** Realizar los ojos con pasta fina, dejarlos secar y pintar el contorno con negro y pincel fino. **Pupilas. B)** Preparar dos óvalos con pasta americana negra. Aplanarlos (ver moldes). **Nariz. C)** Crear un óvalo con pasta negra.

25 **Orejas.** Formarlas con pasta americana negra de 5 mm de espesor (ver moldes). Redondear las aristas.

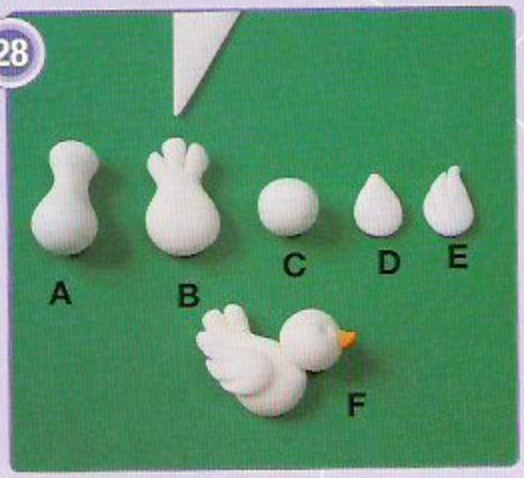


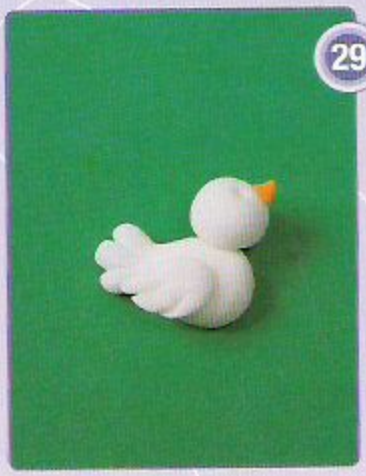
26 Unir las piezas (exceptuar ojos y nariz) con agua a las ya ubicadas sobre la placa radiográfica. Dejar secar.



27 **Nubes.** Estirar pasta americana a 2 mm de espesor y recortar las nubes (ver moldes). Redondear las aristas. Dejar secar.

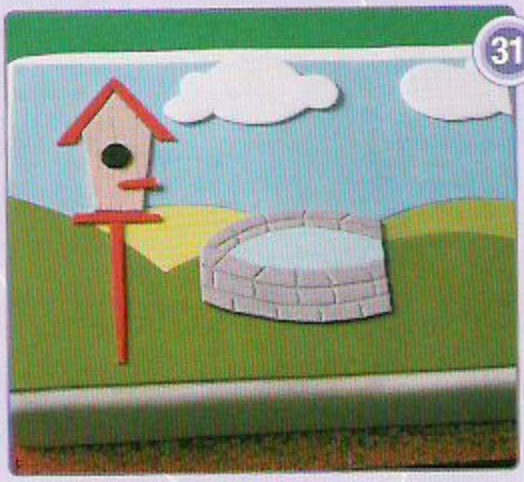
Pajarito. Cuerpo. A) Crear una esfera con pasta americana. Con un dedo, hacer rodar la pieza y afinar la zona que divide la cola del cuerpo. **B)** Aplanar. Señalar las plumas de la cola con la esteca de filo (ver molde). **Cabeza. C)** Formar una esfera con pasta americana (ver molde). **Ala. D)** Aplanar una gota de pasta americana. **E)** Marcar las plumas con la esteca de filo (ver molde). **F)** Unir las piezas con agua. Adjuntar un conito de pasta americana naranja a modo de pico. Determinar las cuencas con una esteca de punta.





Dejar secar.

Estirar porciones de pasta americana teñidas de amarillo, naranja y rojo. Cortar flores con el cortante de nomeolvides (ver molde). Sobre gomaespuma, trabajar los pétalos con bolillo mediano, desde el centro hasta el extremo de los pétalos. Dejar secar.



Con un cartucho con glasé mediano, fijar la pajarera, las nubes y la fuente.

La profesora **Mirta Biscardi** invita a sus Cursos y Seminarios

Seminarios

- **Modelado Infantil en azúcar** 1 clase Sábado (de 10 a 17 hs).
- **Tortas para Bodas y 15 Años** 1 clase Sábado (de 10 a 17 hs).
- **Seminario Especial en Azúcar** Diferentes tipos de ojos y maquillaje 1 clase
- **Decoupage.** Con servilletas • Sobre tela • Con volumen de porcelana fría • Sobre madera • sobre loza: Sábado (de 10 a 17 hs). 1 clase mensual.
- **Modelado en Porcelana Fría.**

1 clase mensual Sábado (de 10 a 17 hs

Profesora Mirta Biscardi

Novedad:
Decoupage con servilletas sobre muñecos modelados de porcelana fría
1 clase
Sábado (de 10 a 17 hs).
Profesora Rosa María Krumpolec

Cursos

- **Decoración de tortas.** Todos los niveles
- **Modelado Infantil en Azúcar**

2 Clases Viernes (de 16 a 18:30 hs)

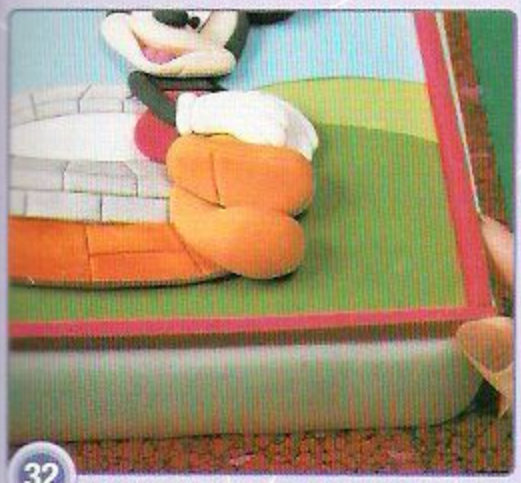
Profesora Rosa María Krumpolec

Para seminarios nacionales e internacionales de la Profesora Mirta Biscardi comunicarse por e-mail o telefónicamente.

Reserve su vacante con anticipación • Informes: 4863-7303 / 4854-5199

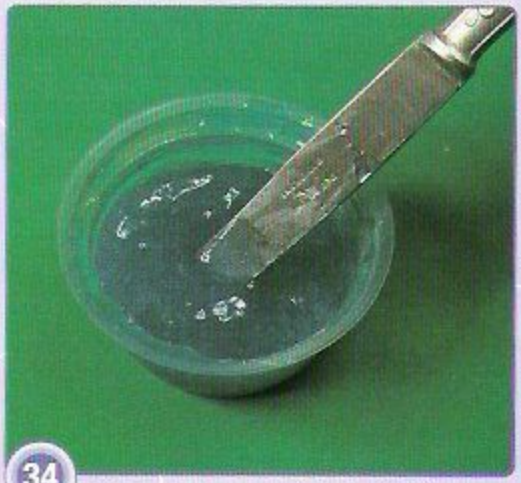
Más información sobre otros cursos en: www.mirtabiscardi.com • E-mail: mirtabiscardi@arnet.com.ar

• Los seminarios incluyen materiales • Se entregan certificados •

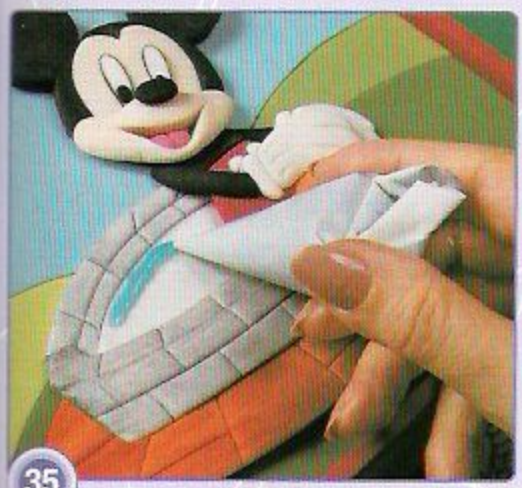


32 Pegar con glasé mediano la vereda y la figura de Mickey. Añadir la nariz y los ojos con glasé. Rodear la imagen con tiras de pasta americana de 5 mm de espesor, aplicadas con agua.

33 Vista del trabajo hasta este momento.

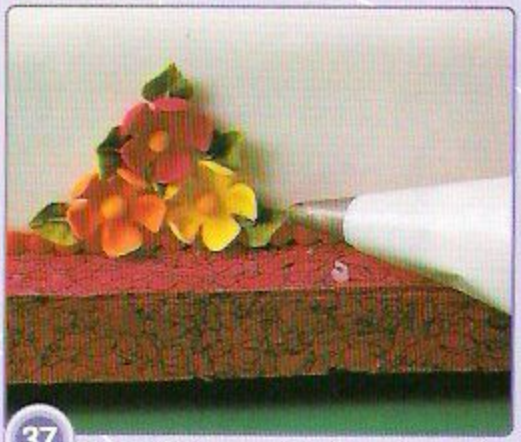


34 Colocar el gel en un recipiente y teñirlo de celeste o azul. Mezclar para eliminar las burbujas de aire.

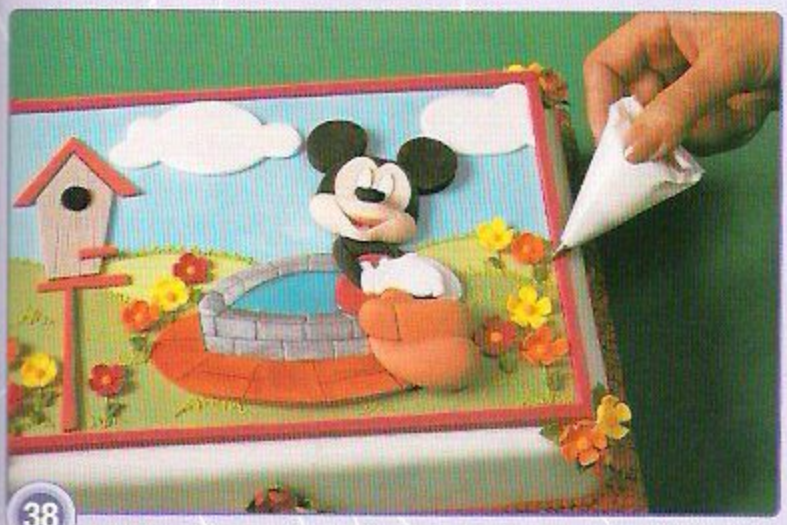


35 Cargar el gel en un cartucho, cortar apenas la punta y rellenar el espejo de agua de la fuente.

36 Cargar glasé rojo a medio punto en un cartucho con boquilla lisa mediana y hacer una guarda en punto gotita alrededor de la torta.



37 Con glasé, formar grupitos de tres flores en los laterales de la torta. Cargar glasé naranja en un cartucho, cortar la punta y hacer el centro de las mismas. Cargar glasé verde mediano en un cartucho con boquilla de hoja mediana y diseñar hojas por detrás de los trios.



38 Con un cartucho cargado con glasé verde (puede ser un tono hoja) y la punta cortada, efectuar pastito en la superficie de la torta. Luego, aplicar flores, hacer sus centros y repetir el trabajo de hojas. También deben formarse trios de flores, con sus hojas, en las esquinas de la torta.

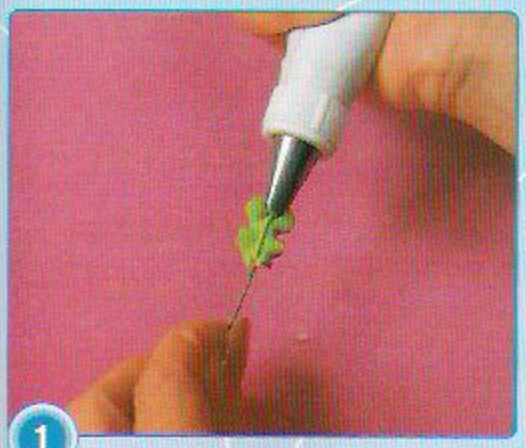
39 Fijar el pájaro con glasé en la pajarera. Rellenar las cuencas con un cartucho con glasé negro mediano y, en seco, hacer puntos de luz con blanco y un palillo. Efectuar un esfumado con colorante celeste en polvo, descargado sobre servilleta, y el pincel redondo sobre el pájaro y las nubes.

Familia acuática

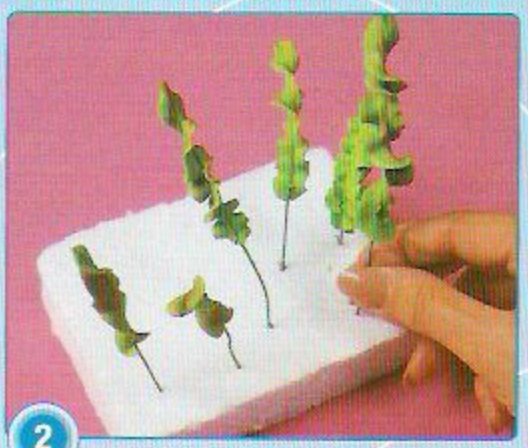
Todos navegando en un mar de gel azul, con espuma blanca de glasé.

QUÉ NECESITO

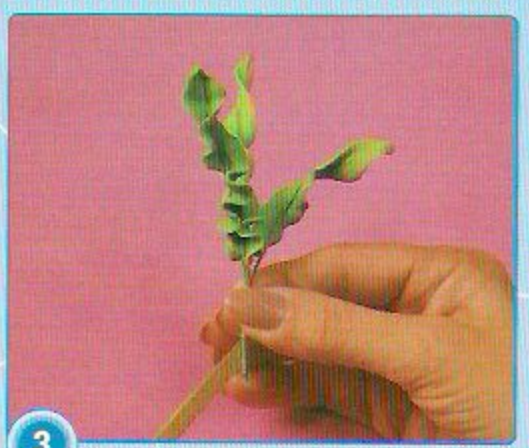
- ALAMBRE MEDIANO FORRADO COLOR VERDE
- GLASÉ DE 2 CLARAS (ver receta en pliego de moldes)
- COLORANTES VEGETALES EN PASTA: verde hoja, marrón, rosa, amarillo, bordó, naranja, negro, blanco y celeste
- COLORANTES VEGETALES EN POLVO: naranja y rosa o rojo
- MANGA, CUPLA Y CARTUCHO DE PAPEL
- BOQUILLAS: de hoja mediana y lisa mediana
- RECORTE DE TELGOPOR
- CINTA ENGOMADA COLOR VERDE PARA RAMOS
- PASTILLAJE DE GELATINA: 1/4 de fórmula (ver receta moldes)
- PINCELES: chato mediano, de punta fina y de punta redonda
- PALO DE AMASAR
- CORTANTES: de 3 cm y 4 cm de diámetro
- ESTECA DE FILO
- BOLILLOS: mini, chico y mediano
- SERVILLETA DE PAPEL
- ALFILERES DE PERLA
- ALGODÓN
- PALITO DE BROCHETE
- TORTA de 28 cm de diámetro
- ESPÁTULA DE METAL o cuchillo de hoja lisa
- DULCE DE LECHE REPOSTERO: 200 g
- CARTÓN BASE (ver técnica en pliego de moldes)
- PASTA PARA MODELAR: 1 fórmula (ver receta en moldes)
- VARILLAS DE ACRÍLICO de 3 mm de espesor
- BASE DE TELGOPOR o POLYFAN de 34 cm de diámetro x 2 cm de espesor
- GOMA EVA AZUL CON DISEÑO EN ZIGZAG
- PEGAMENTO UNIVERSAL PARA TELGOPOR
- GEL TRASLÚCIDO



Algas. Cortar segmentos de alambre forrado verde. Cargar glasé verde hoja a punto medio en una manga con cupla y boquilla de hoja mediana. Introducir el alambre en la boquilla. Presionar la manga, con movimientos ascendentes y descendentes, hasta formar una hoja alargada.



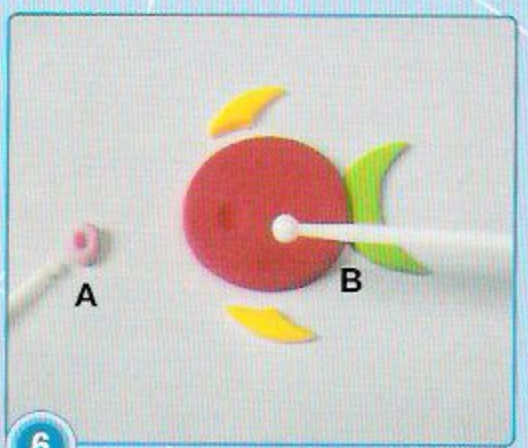
Realizar más piezas (algunas con dos porciones de glasé: una verde hoja y otra marrón), pincharlas en un telgopor y dejar que sequen.



Ajustar 3 hojas con cinta engomada verde para ramos.

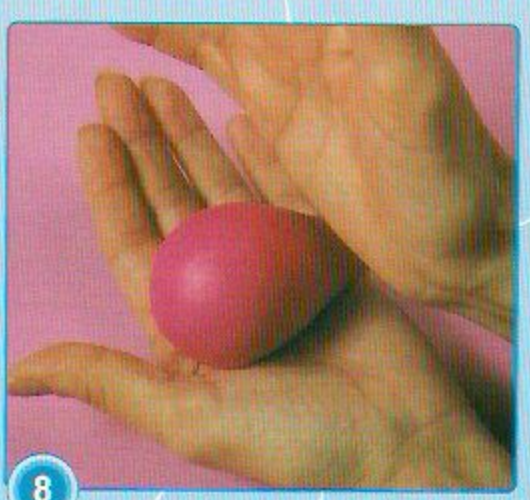
Rocas de azucarillo. Colocar pastillaje ligeramente teñido de rosa sobre un plato y llevarlo al microondas, a potencia máxima, hasta formar el azucarillo. Retirar, dejar enfriar y cortar en trozos. Pintar algunos sectores con rosa y un pincel chato mediano.

Aletas y cola para peces del contorno. Estirar porciones de pasta para modelar, teñidas de verde hoja y amarillo, a un espesor fino. Cortar un círculo de 3 cm con cada color. Con el mismo cortante, seccionar los círculos, a modo de mediaslunas, para dar lugar a las aletas laterales y la cola. Completar la tarea para las aletas con esteca de filo (ver moldes).

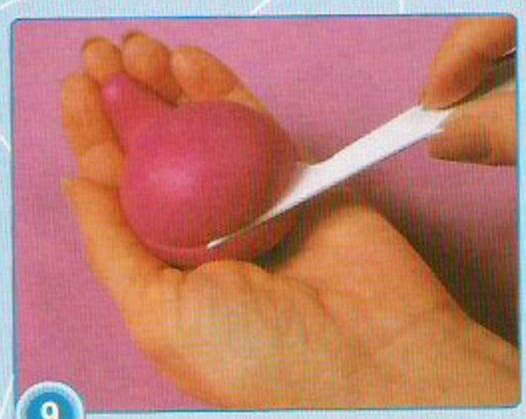


Boca. A) Realizar una esfera con pasta rosa y hundir el centro con un bolillo mini (ver molde). **Pez. B)** Cortar un círculo de 4 cm de diámetro (ver molde) y 2 mm de espesor con pasta color bordó o bien, en un rosa intenso. Con bolillo chico, señalar la cuenca. Unir las aletas laterales y la cola con agua.

Detalles. Preparar más peces, de varios colores (amarillo, naranja y bordó; verde, naranja y amarillo). Dejar orear. Rellenar las cuencas con bolitas de pasta aplanadas. Dejar orear. Hacer las pupilas con óvalos de pasta negra aplicados con agua. Con pincel redondo, dar rubor con naranja en polvo y matizar las bocas con rojo o rosa en polvo. Con un alfiler de perla y colorantes amarillo, rojo y blanco, hacer puntos en la cara y luces en los ojos. Trazar pestañas con negro y pincel fino. Preparar la cantidad necesaria de peces como para cubrir todo el contorno y, si se desea, probar con otras combinaciones de colores.

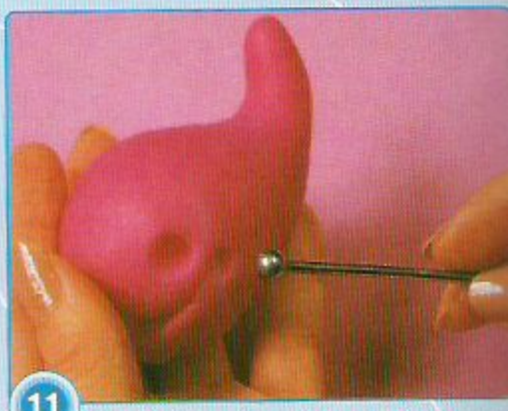


Mamá pez. Producir una esfera con pasta para modelar bordó. Afinar hacia un polo.



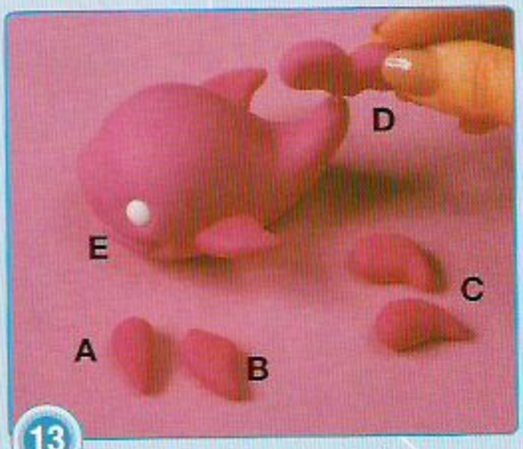
9 Abrir la boca, de lado a lado, con una esteca de filo. Orientar la cola hacia arriba.

10 Con el cuerpo de una esteca, marcar un pliegue por debajo de la boca.



11 Con el bolillo mediano, determinar las cuencas y las comisuras.

12 Sostener la cola en alto con ayuda de un pompón de algodón. Llevar el labio superior hacia arriba (ver molde general).

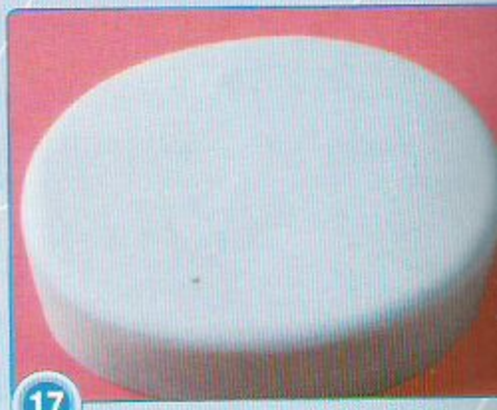


13 **Aletas laterales. A)** Producir dos lágrimas con pasta para modelar color bordó. **B)** Aplanar, curvar y dar forma recta a un borde (ver molde). **Cola. C)** Crear dos lágrimas de color bordó, un poquito más grandes que las anteriores. **D)** Aplanar y curvar (ver moldes). **E)** Rellenar las cuencas, humedecidas con agua, con pelotitas de pasta aplanadas. Fijar las aletas laterales con agua. Unir con agua las piezas para la cola y aplicar a través de un segmento de palito de brochette.

14 A partir de las explicaciones anteriores, crear el papá con pasta verde hoja y el niño con amarillo. Dejar orear.

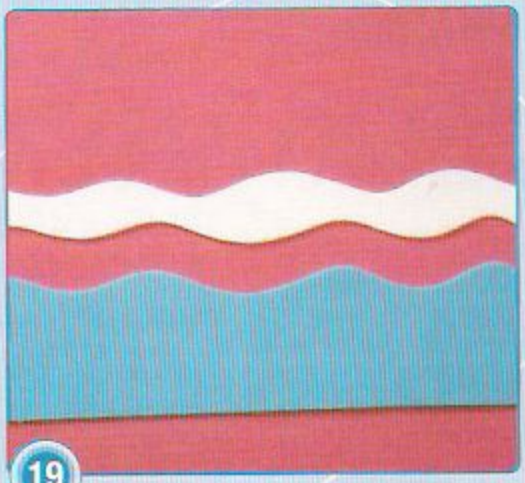
15 **Detalles.** Con el cabo de un pincel, realizar los iris con celeste y las pupilas con negro, dejando secar entre cada tarea. Dibujar pestañas con negro y efectuar puntos de luz con blanco. Con el colorante naranja en polvo, descargado sobre servilleta, y un pincelito redondo, matizar las distintas partes de cada pez. Dejar secar.

16 Con un alfiler de perla y colorantes blanco, amarillo y rojo, hacer trios de lunares según corresponda. Dejar secar.



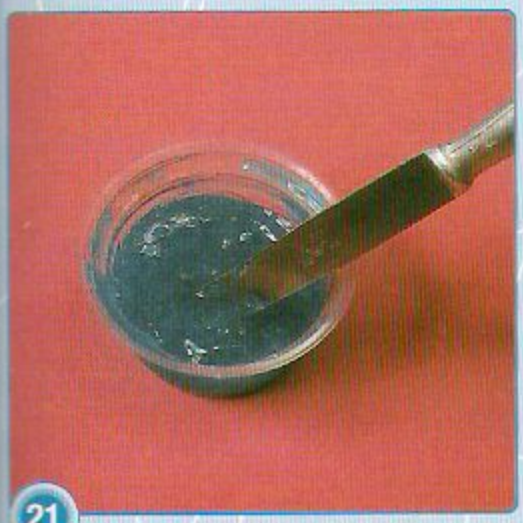
17 Pegar la torta con parte del dulce de leche sobre el cartón base. Luego de untar la torta con el re del dulce, recubrirla con pasta americana celeste estirada a un espesor conveniente. Masajear y cortar excedente.

18 Estirar una porción de pasta americana entre las varillas de acrílico de 3 mm.

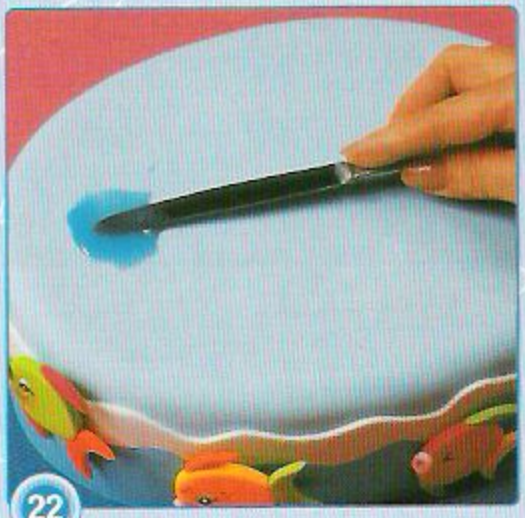


19 Estirar una porción de pasta americana teñida de celeste (en un tono más intenso que el del color de la pasta con la que se cubre la torta) con el mismo procedimiento. Cortar las piezas ondeadas (ver moldes).

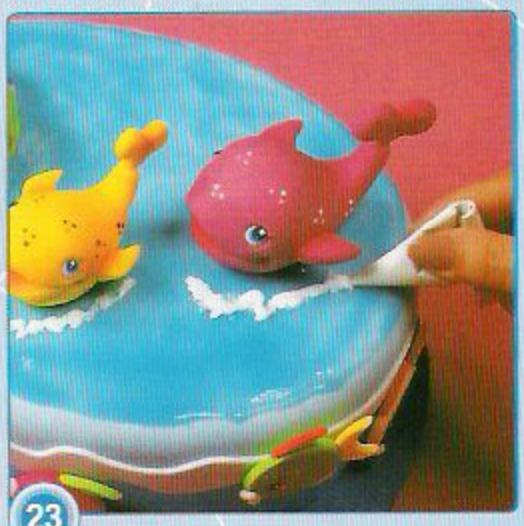
20 Forrar la base de telgopor con la goma EVA azul y pegamento universal; dejar secar. Pegar la torta con glasé sobre la base. Rodear la torta con las tiras de pasta americana, encastradas entre sí y previamente humedecidas con agua.



21 Teñir el gel de azul. Mezclar para eliminar los grumos.



22 Pegar los peces con glasé en el contorno de la torta. Aplicar el gel teñido sobre la superficie de la torta.



23 Colocar la familia de peces sobre el gel. Cargar glasé mediano en un cartucho, cortar la punta y simular espuma alrededor de los peces.

24 Dispersar el glasé con un pincel redondo.

25 Cargar glasé liviano en un cartucho con boquilla lisa mediana y hacer las burbujas saliendo de las boquitas de los peces del contorno.

26 Colocar las rocas de azucarillo y las algas por detrás de los peces.

CAIRO Cortantes

Líder en cortantes para Repostería

Bolillos y marcadores de nervadura
Placas estampadoras
Pinzas de filetear

Tel./Fax 4602-7368
www.cortantescairo.com.ar
cairo@infovia.com.ar
Ventas Mayoristas Unicamente

IMPLEMENTOS PARA REPOSTERÍA, CONFITERÍA y PORCELANA FRÍA

PARPEN

PARPEN

Venta exclusiva a Mayoristas y Distribuidores

Soler 125 - Témperley - Pcia. de Bs. As.
Tel / Fax : (011) 4352-0016 / (011) 4292-1605
Web: www.parpen.com.ar
E-mail: ventas@parpen.com.ar

Boquillas - Mangas - Estecas - Bolillos - Cortantes - Moldes Placas - Marcadores y mucho más...

fleibor

ESENCIAS - COLORANTES
POLVO PARA PÉTALOS

VISITE NUESTRA PAGINA WEB: www.laboratoriofleibor.com.ar

Tel.: 4652-8035 E-mail: fleibor@speedy.com.ar

La novena Sinfonía de la Fundación

9na Convención Argentina de Pintura Decorativa

Del 19 al 23 de Septiembre de 2007

Hotel Sheraton • Centro de Convenciones
Av. Leandro N. Alem 1193 - Buenos Aires

Disfrute junto a nosotros de este tradicional y más importante evento de Latinoamerica: Centro Expositor, Seminarios, Exposición de Arte, Demostraciones gratuitas, Eventos Especiales, Hágalo y Llévelo y las últimas tendencias y novedades.

FUNDACION PINTURA DECORATIVA ARGENTINA

Organiza: Fundación Pintura Decorativa Argentina

INFORMES: Tel. 011-4262-5853 • Fax: 011-4262-4653 • E mail : info@fpda.org.ar • Web site : www.fpda.org.ar

Presentando este ejemplar de la revista en la recepción de la Convención, recibirá una entrada gratis.

Curso intensivo de *Modelado Infantil*

con GOLOSINAS

- Payaso con cuerpo de alfajor
- Lechuza
- Conejito

Alfajores

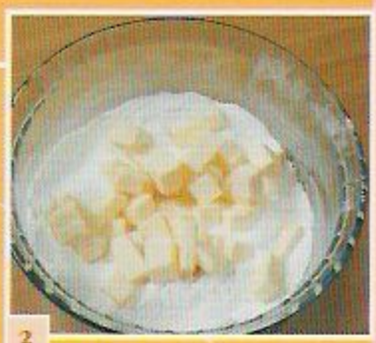
Ingredientes
Harina 0000: 250 g
Polvo para hornear: 1 cucharadita
Azúcar molido (común): 100 g
Manteca fría cortada en cubos: 150 g
Miel: 50 cm3
Esencia de vainilla: cantidad necesaria

Para el relleno
Dulce de leche repostero: cantidad necesaria

Para la cubierta
Glasé fluido a punto diez: cantidad necesaria

1 Colocar en un bol la harina, el polvo para hornear y el azúcar.

2 Mezclar los ingredientes.

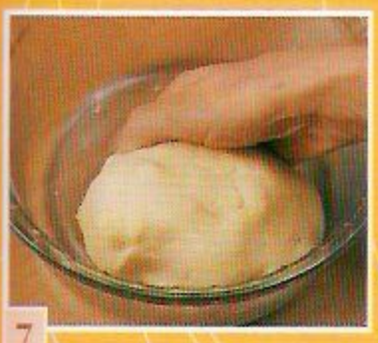


3 Agregar la manteca fría cortada en cubos.

4 Trabajar los ingredientes con las manos, realizando un arenado.

5 Agregar la miel y la esencia de vainilla.

6 Mezclar con una cuchara de madera.



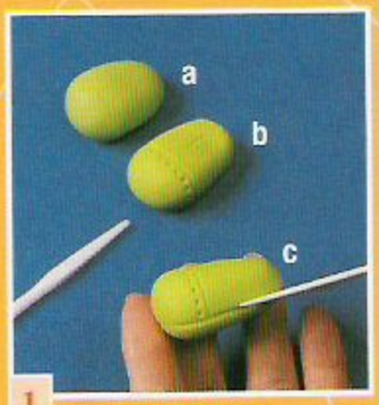
7 Formar un bollo sin amasar demasiado. Colocar el bollo dentro de una bolsa de nailon y llevar a la heladera por espacio de 30 minutos.

8 Espolvorear la mesa con harina y estirar la masa a 2 mm de espesor. Cortar círculos con un cortante de 5 cm de diámetro. Colocar los círculos en una placa metálica para horno enmantecada. Llevar a horno moderado por espacio de 10 minutos. Retirar del horno y dejar enfriar.

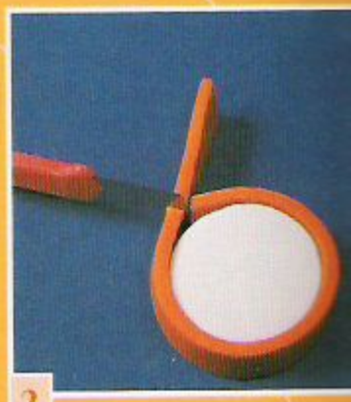
9 **Cubierta.** Bañar una de las caras de los alfajores con glasé fluido (al volcar una gota de glasé sobre el resto, la superficie debe unificarse a la cuenta de 10), empleando upa cuchara. Dejar secar. Dejar caer glasé en el centro e ir llevándolo hacia el borde sin que se derrame.
El contorno debe quedar libre de glasé.

10 **Relleno.** Preparar los alfajores. Para esto, cargar dulce de leche repostero en un cartucho, cortar la punta, aplicar dulce en uno de los círculos o tapas. Cubrir el dulce con otro círculo de masa.

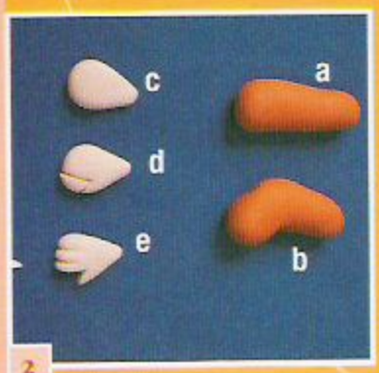
Payaso con cuerpo de alfajor



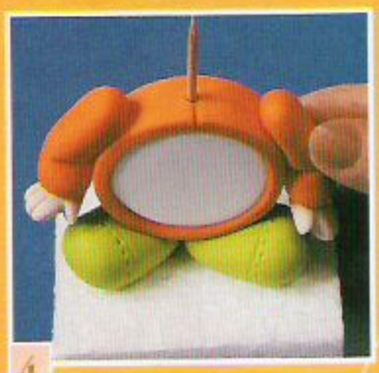
1 **Zapatos. a)** Para cada uno, efectuar un rollo con pasta para modelar verde hoja. Afinar hacia un extremo. **b)** Marcar los detalles con la esteca de filo. Con una esteca de punta plana, señalar los pespuntes. **c)** Destacar las suelas con la esteca de filo.



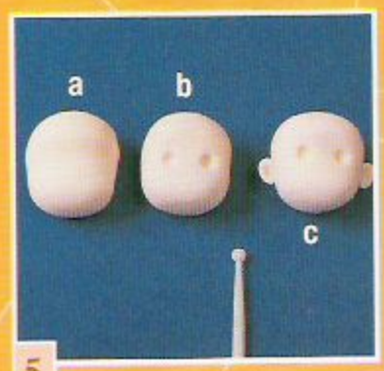
2 **Cuerpo.** Estirar pasta para modelar color naranja a 5 mm de espesor. Cortar una tira que pueda rodear el contorno de un alfajor y que, además, tenga 2 ó 3 mm más que la altura del mismo. Humedecer la tira con agua y aplicarla al alfajor. Cortar el excedente.



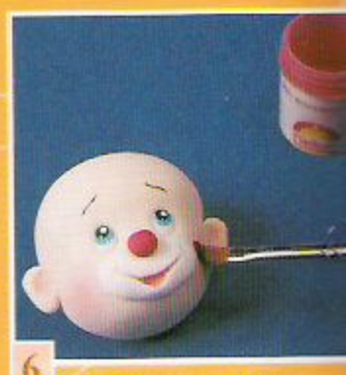
3 **Mangas. a)** Para cada manga, hacer un rollito con pasta para modelar naranja. Afinar hacia un extremo. **b)** Efectuar una marca con la esteca de filo y doblar. **Manos. c)** Crear dos lágrimas con pasta color piel y aplanar. **d)** Con la esteca de filo, quitar un triángulo en "v". **e)** Determinar los dedos restantes con la misma esteca.



4 Con agua, unir los zapatos al cuerpo. Disponer sobre telgopor. Atravesar la figura, de arriba hacia abajo, con un palito de brochette. Ubicar las mangas con agua a cada lado del cuerpo. Adjuntar las manos con agua.

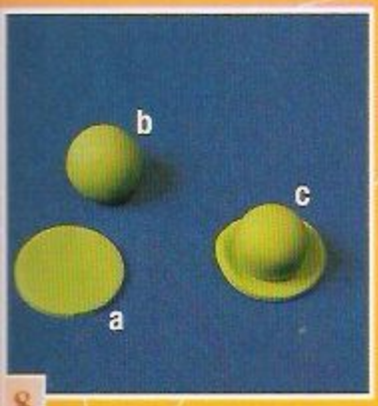


5 **Cabeza. a)** Producir una esfera con pasta para modelar color piel. Afinar hacia el extremo inferior y pandir el área de ojos. **b)** Con un bollito chico, determinar las cuencas. **Orejas. c)** Aplicar con agua dos esferitas aplanadas de pasta piel. Presionarlas con un bollito chico. Con un palito de brochette, hacer un orificio en la base de la cabeza. Dejar orear.

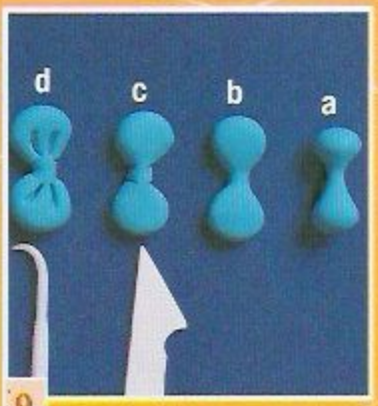


6 **Detalles.** Para la boca, producir un óvalo con pasta para modelar y aplanarlo. Fijarlo con agua. Marcar las comisuras con una esteca de filo y un bollito chi Humedecer las cuencas y rellenarlas con bolitas de pasta para modelar. Por encima, fijar d bolitas de pasta celeste. Dejar orear. Realizar las pupilas con el cabo de un pincel y negro. Dibuj las cejas con pincel fino y negro. Simular puntos de luz con colora blanco. Fijar con agua un óvalo d pasta roja a modo de nariz. Carg colorante rojo en polvo en un pi redondo, descargar el excedente sobre una servilleta y esfumar l orejas, el interior de la boca y la mejillas. Dejar secar.

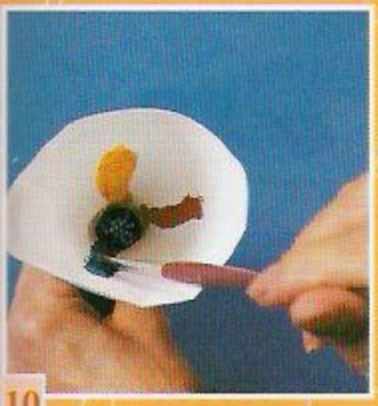
7 Adjuntar la cabecita al palito. Para una mejor fijación, aplicar un poco de glasé entre el cuerpo y la cabeza.



8 **Sombrero. a)** Para el ala, cortar un círculo de 5 cm de diámetro en pasta verde hoja. **b)** Para la copa, crear una esfera con pasta del mismo color. **c)** Aplanar un polo de la esfera y, luego, adjuntar con agua al ala.



9 **Moño. a)** Hacer un rollito con pasta para modelar azul. **b)** Aplanar. **c)** Con esteca de filo, determinar el nudo central. **d)** Con esteca de punta curva, señalar los pliegues centrales.

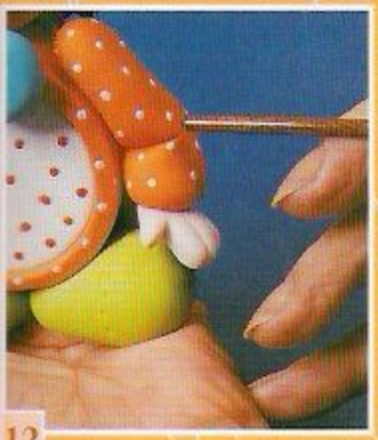


10 **Cabello.** Colocar la boquilla lisa dentro de un cartucho de papel. Hacer trazos en el interior del mismo con colorantes amarillo, rojo y azul. También se pueden dar pinceladas con otros colores, como verde y naranja.

11 Cargar glasé a medio punto en el cartucho.

Dato

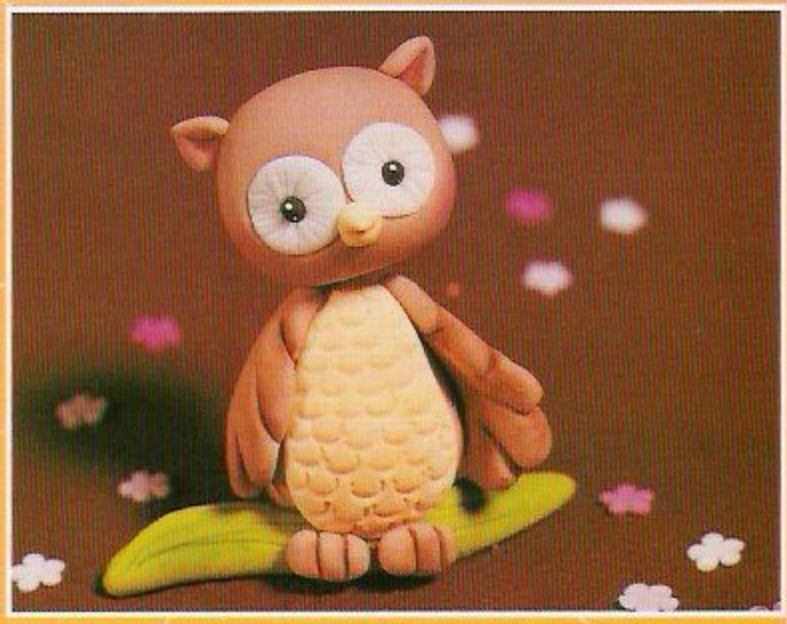
- Todas las piezas se humedecen y pegan con CMC diluido con agua

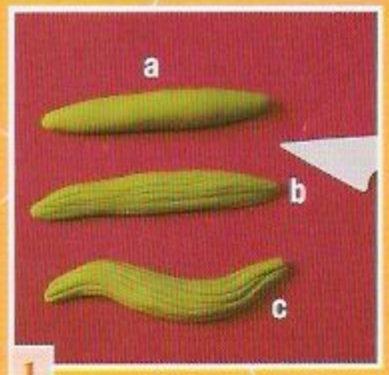


12 Con el cabo de un pincel, efectuar puntos con colorante naranja en el frente del cuerpo. Con colorante blanco, producir puntos en las áreas anaranjadas.

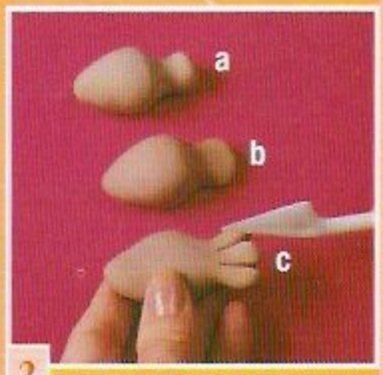
13 Hacer el cabello del payaso y, de inmediato, fijar el sombrero.

Lechuza



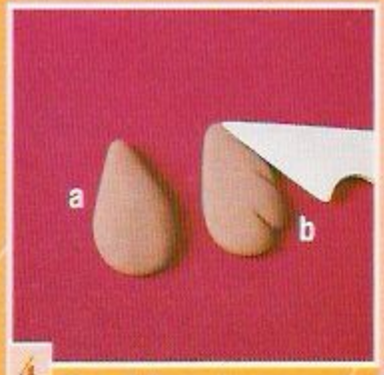


1 **Rama. a)** Producir un rollito con pasta para modelar teñida de verde musgo. Afinar los extremos. **b)** Marcar líneas con la esteca de filo. **c)** Curvar los extremos.



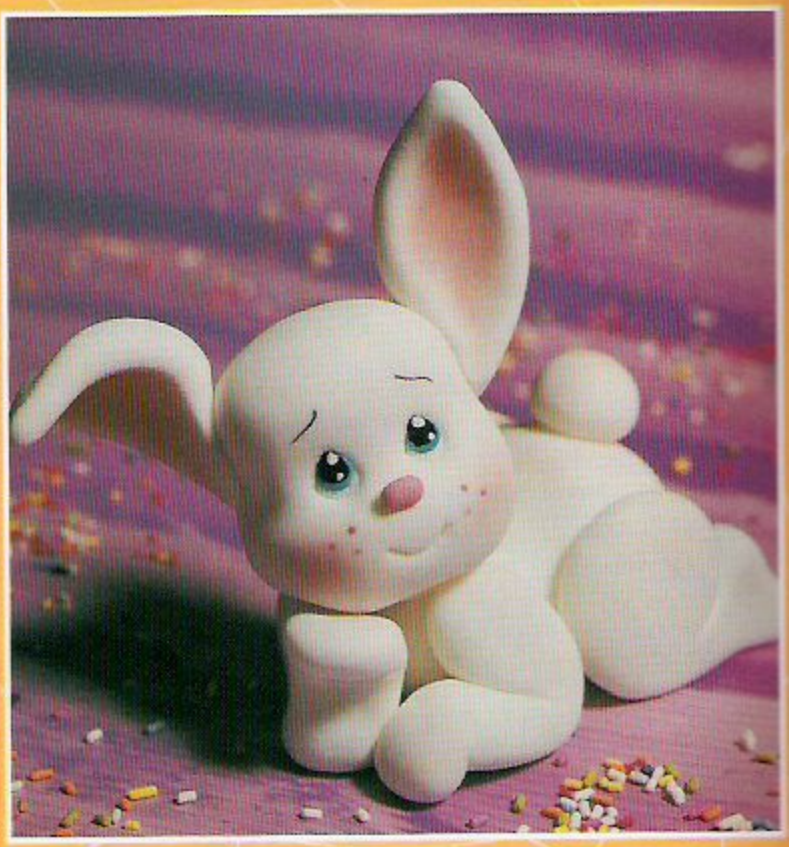
2 **Cuerpo. a)** Hacer una esfera con pasta marrón. Afinar hacia los extremos y junto a la cola. **b)** Aplanar la cola. **c)** Determinar plumas con esteca de filo.

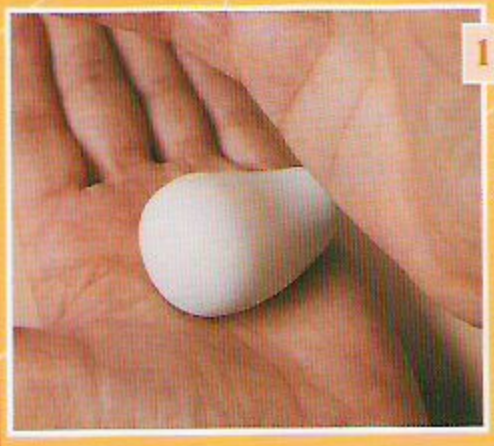
3 Pegar el cuerpo con agua sobre la rama. Disponer sobre telgopor. En pasta para modelar teñida de amarillo bebé, estirada a espesor fino, cortar el frente del cuerpo (a modo de óvalo seccionado en el extremo superior). Fijarlo con agua.



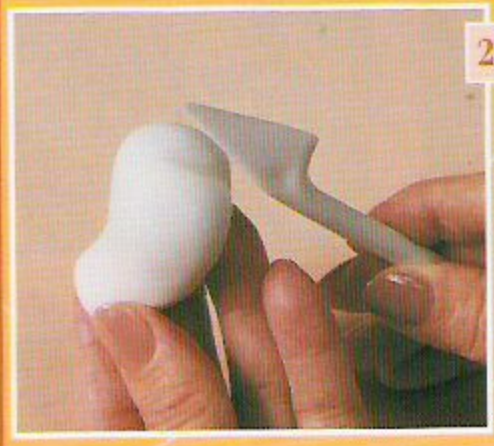
4 **Alas. a)** Hacer dos conos con pasta marrón y aplanar. **b)** Con la esteca de filo, marcar las plumas.

Conejito

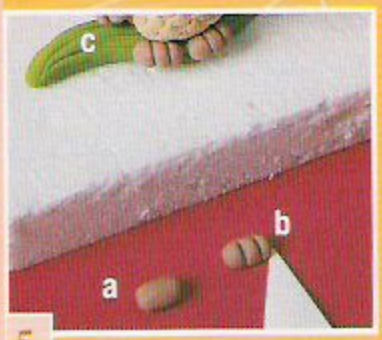




1 **Cuerpo.** Hacer una esfera con pasta para modelar. Haciéndola rodar, afinar hacia un polo.

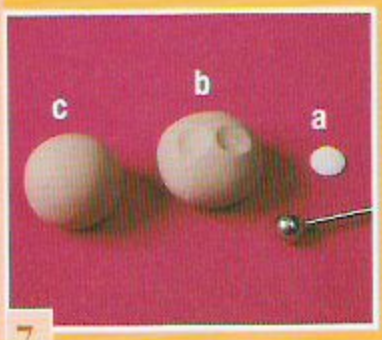


2 Con una esteca de filo, efectuar una marca en el extremo redondo.

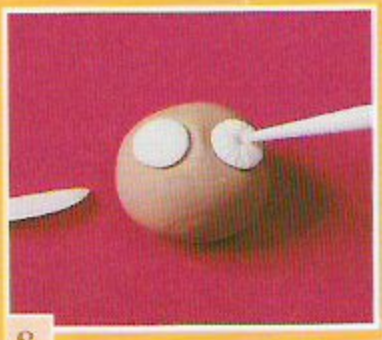


5 **Patas. a)** Hacer dos rollitos con pasta para modelar marrón. **b)** Separar los dedos con la esteca de filo. **c)** Con agua, pegar las patas por debajo del cuerpo.

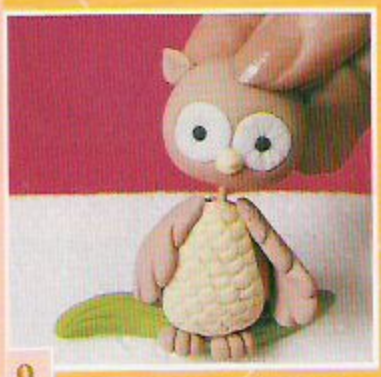
6 Disponer las alas con agua a cada lado del cuerpo. Fijar un palillo en el cuello de la lechuza. Con una esteca en "u", señalar marcas en el frente del cuerpo.



7 **Ojos. a)** Crear dos esferas con pasta para modelar y aplanar. **Cabeza. b)** Producir una esfera con pasta para modelar marrón. **c)** Señalar las cuencas con un bolillo mediano.

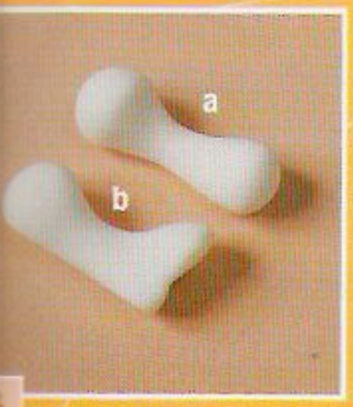


8 Con agua, disponer los ojos en las cuencas. Hacer marcas desde el centro, utilizando una esteca de filo. Hundir el centro de los ojos con un bolillo chico.

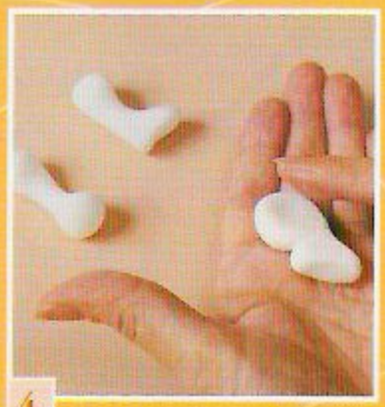


9 **Orejas.** Producir dos gotitas con pasta para modelar marrón. Aplanar. Marcar el centro con una esteca de punta. Fijar las orejas con agua y pellizcar las puntas. Rellenar los orificios de los ojos con bolitas de pasta negra aplanadas. A modo de pico, disponer con agua un conito de pasta color amarillo bebé y señalar la división con la esteca de filo.
Humedecer la base de la cabeza con agua y adjuntarla al cuerpo. Dejar orear.

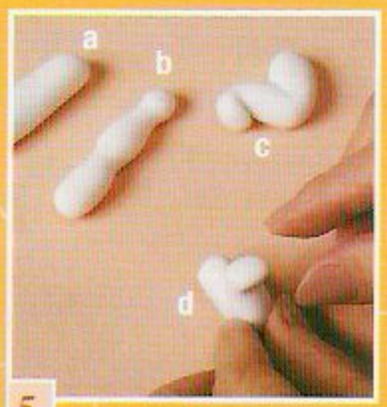
10 **Detalles.** Producir en los ojos puntos de luz con blanco y un palillo. Dejar secar. Matizar el pico, las orejas, las mejillas, las plumas, las patas y el frente del cuerpo con colorante rojo en polvo, descargado sobre servilleta, y pincel redondo. La rama también puede recibir matices con verde en polvo y el mismo procedimiento.



Patas traseras. a) Crear dos
itos con pasta para modelar.
er rodar cada pieza para afinar
centro. **b)** Presionar la base y
izcar la punta.



4 Doblar las patas y presionar la cara interna de los muslos.

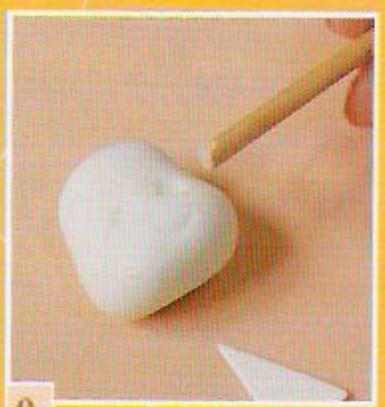


5 **Patas delanteras o "brazos".** **a)** Producir dos conos con pasta para modelar. **b)** Haciendo rodar con un dedo, afinar la zona de la rodilla y del tobillo. **c)** Doblar. **d)** Aplanar una de las manitos.

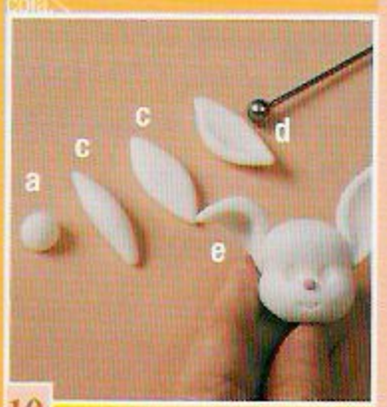
6 Sobre un recorte de telgopor, unir las piezas con agua. La manitaaplanada debe orientarse hacia arriba para que la cabeza apoye en la misma. Aplicar un segmento de palillo en el cuello. Luego, fijar con agua una esferita de pasta para modelar, a modo de cola.

Cabeza. Producir una esfera
pasta para modelar. Afinar
ia un extremo. Presionar la zona
ojos.

8 Lijar el extremo de una varilla de madera (puede ser un palo de naranjo) en forma de gota

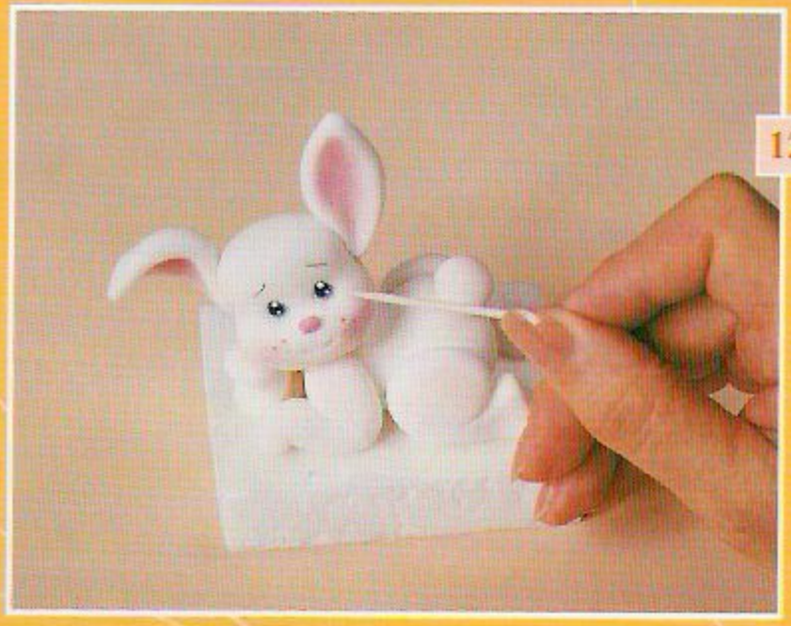


9 Marcar la boca con una esteca de filo y las cuencas con la varilla lijada.



10 **Orejas. a)** Hacer dos esferitas con pasta para modelar. **b)** Arrollar cada esfera, alargando hacia los polos. **c)** Aplanar. **d)** Con un bolillo mediano, ahuecar las orejas. **e)** Fijar las orejas con agua a cada lado de la cabeza. Pegar un ovalito de pasta rosa, a modo de nariz. Doblar una de las orejas.

Humedecer la base de la
eza y adjuntarla al cuerpo. Dejar
r.



12 Rellenar las cuencas con gotitas de pasta aplanadas humedecidas con agua. Hacer las pupilas con gotitas aplanadas de pasta celeste. Dejar orear. Efectuar pupilas y cejas con negro y un pincel fino. Dejar secar. Dar rubor y matizar las orejas y las partes salientes con rosa en polvo, descargado sobre servilleta, y un pincel chato o uno redondo. Con palillos, efectuar puntos con rosa en la trompa y puntos con blanco en los ojos. Dejar secar.

esa en Quebecor World Pilar. Tiraje de esta edición: 29000 ejemplares

el número

6

lección 2007

CURSOS PRÁCTICOS | EDICIONES BIENVENIDAS

decoración de tortas

CURSO COMPLETO | NIVEL INICIAL

NUEVA COLECCIÓN 2007

Con los personajes de Disney

GARANTÍA DE COLECCIÓN — Ediciones Bien Venidas

Winnie the Pooh

EN UNA TORTA ENCANTADORA

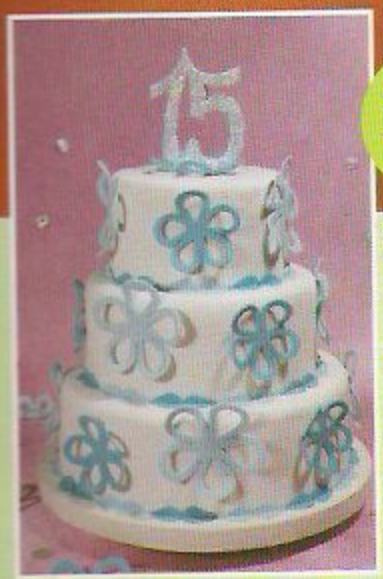
© Disney

Y otras hermosas decoraciones con motivos infantiles, Comunión y Quince Años

Y la sexta clase del

Curso Intensivo de **Modelado Infantil**

con GOLOSINAS



decoración de tortas

Y todo lo que usted necesita para convertirse en una decoradora de tortas profesional. Consejos para preparar las masas, como modelar y como decorar. Una publicación completísima. No se la pierda.

Reserve su ejemplar. ¡Se agota rápidamente!

Les invitamos a conocer nuestra página de Internet:

www.bienvenidas.com

Allí encontrarán las últimas novedades y lanzamientos de Ediciones Bienvenidas y los detalles de todos nuestros cursos prácticos y publicaciones. También hallarán información para adquirir colecciones o números anteriores.

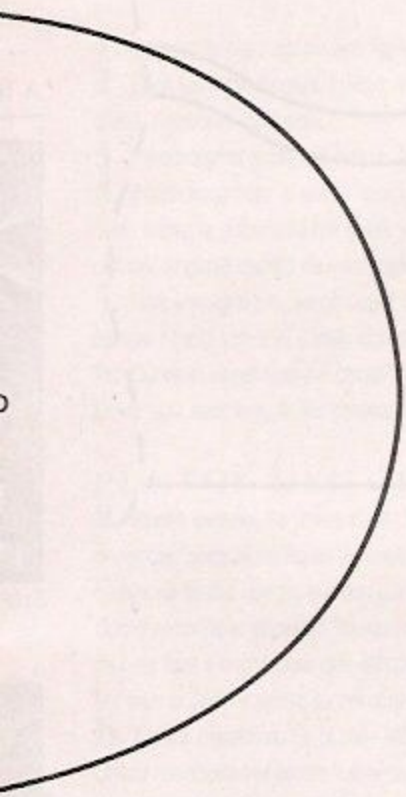
decoración de tortas

Patrones correspondientes al fascículo 5

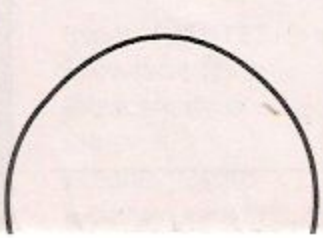
Estos patrones a tamaño natural sirven para el armado y a la vez para el recorte de las piezas individuales, siempre siguiendo las indicaciones del paso a paso. Para utilizarlos, despréndalos con cuidado y despliéguelos.

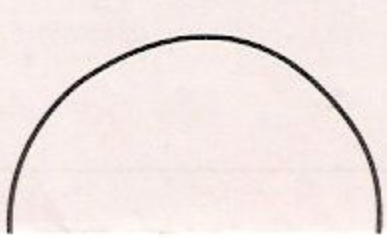
Reemplazo de cortantes

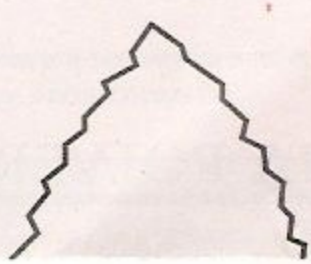
Si usted no cuenta con los distintos cortantes solicitados en los proyectos de este fascículo, en estos pliegos encontrará los moldes correspondientes a cada uno de ellos. Sólo se deberá traspasar el molde a un cartón para, luego, apoyar la plantilla sobre la pasta y cortar.



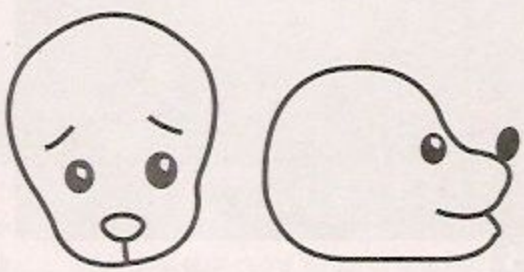
BEBÉ

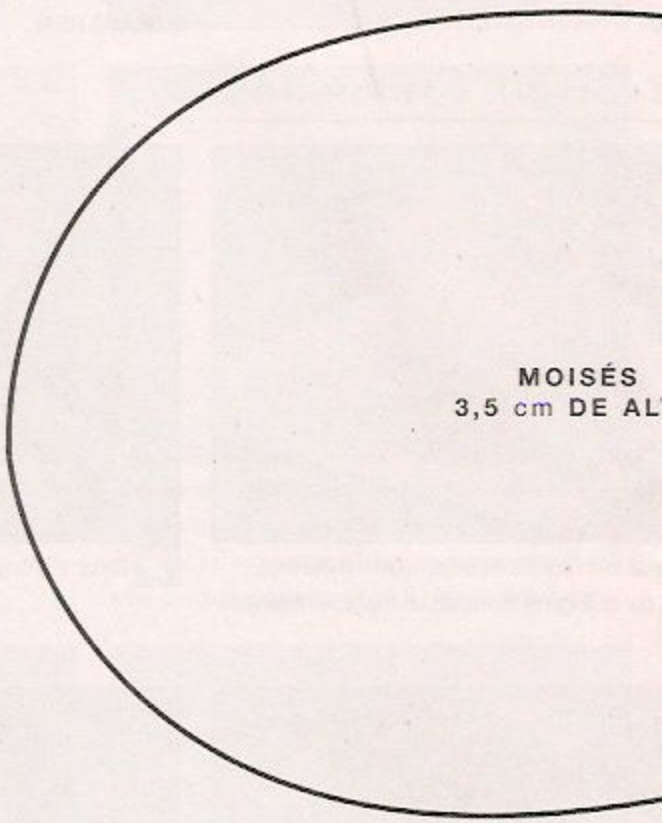






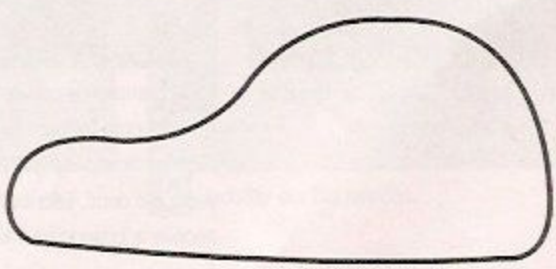
Moi Bautişmo

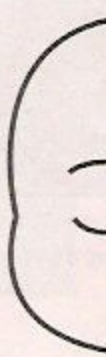


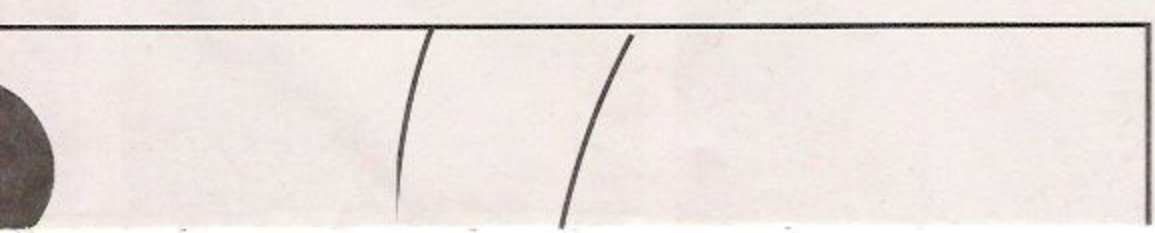


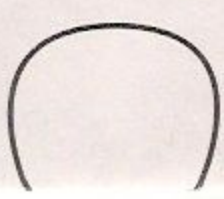
MOISÉS
3,5 cm DE AL

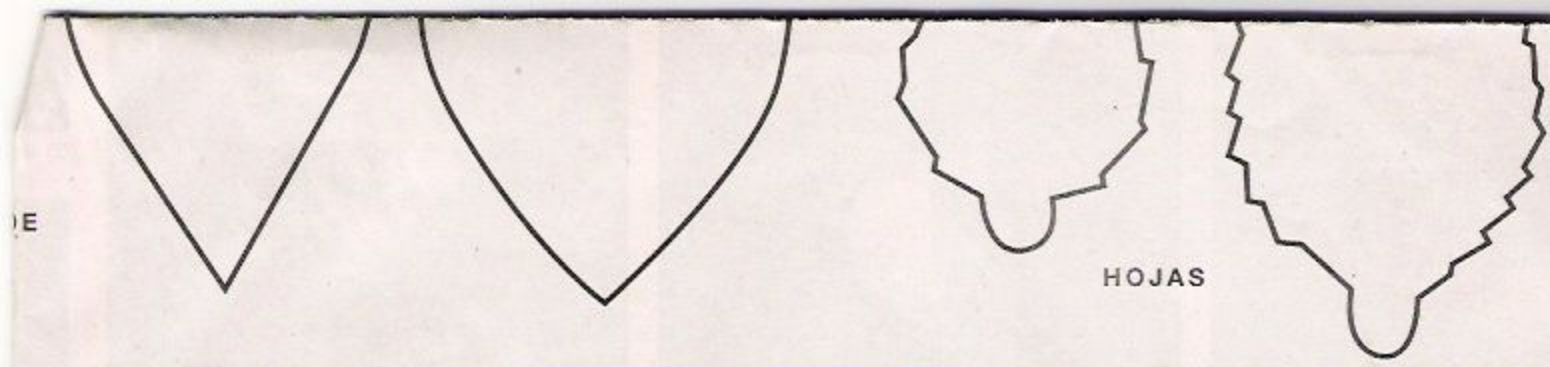
PUNTILLA



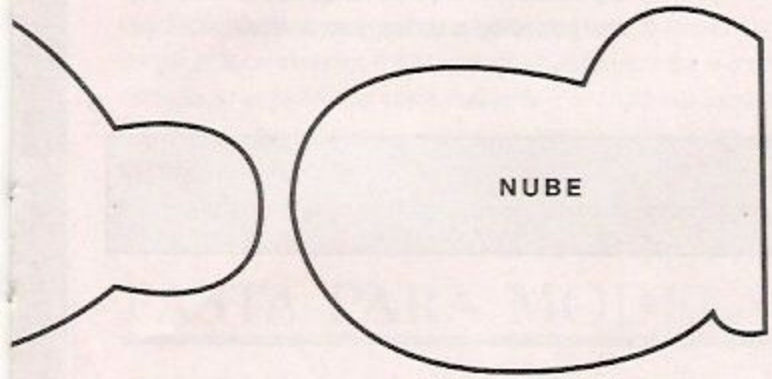






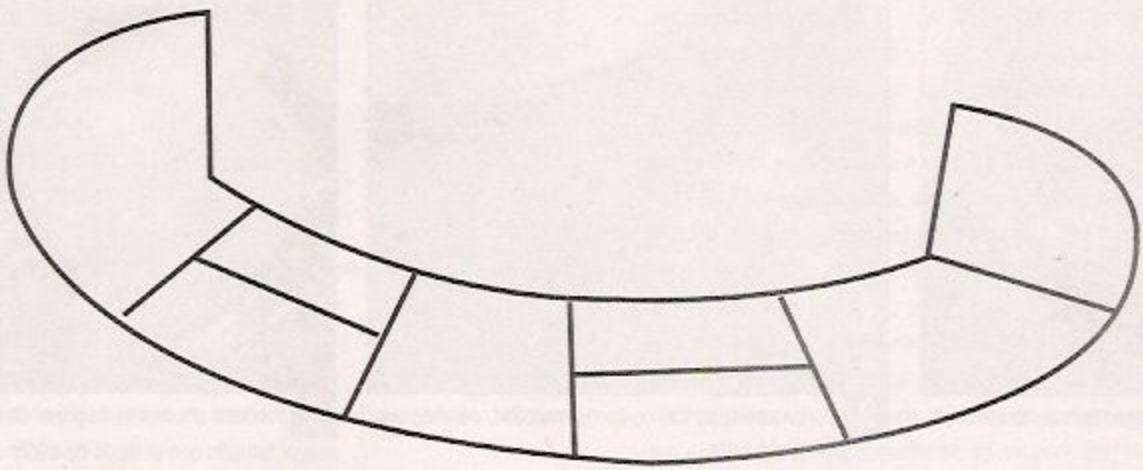


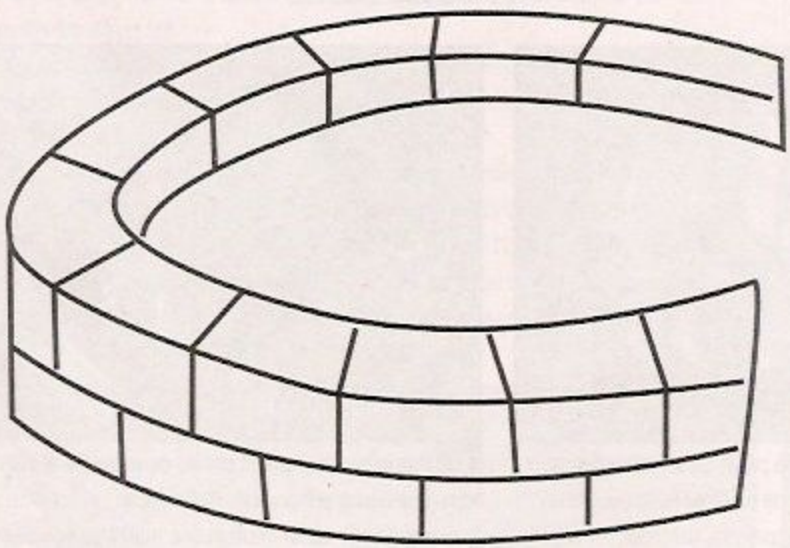
HOJAS



NUBE

ESPEJO DE AGUA



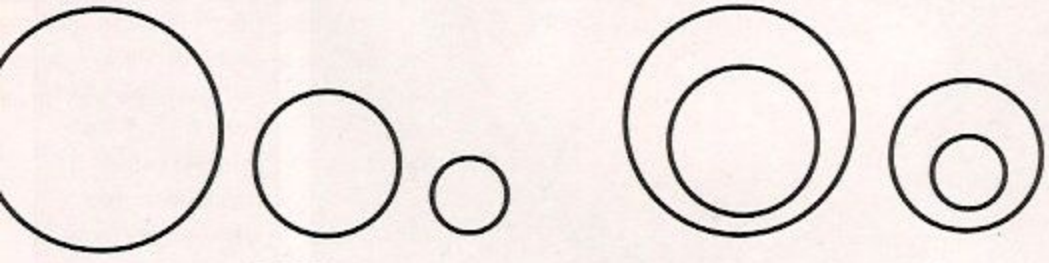


PAJARITO

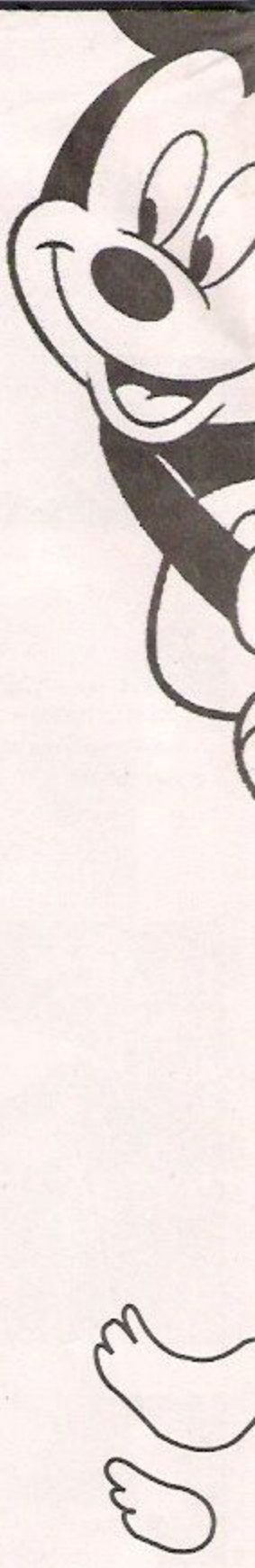
PÉTAL
RO

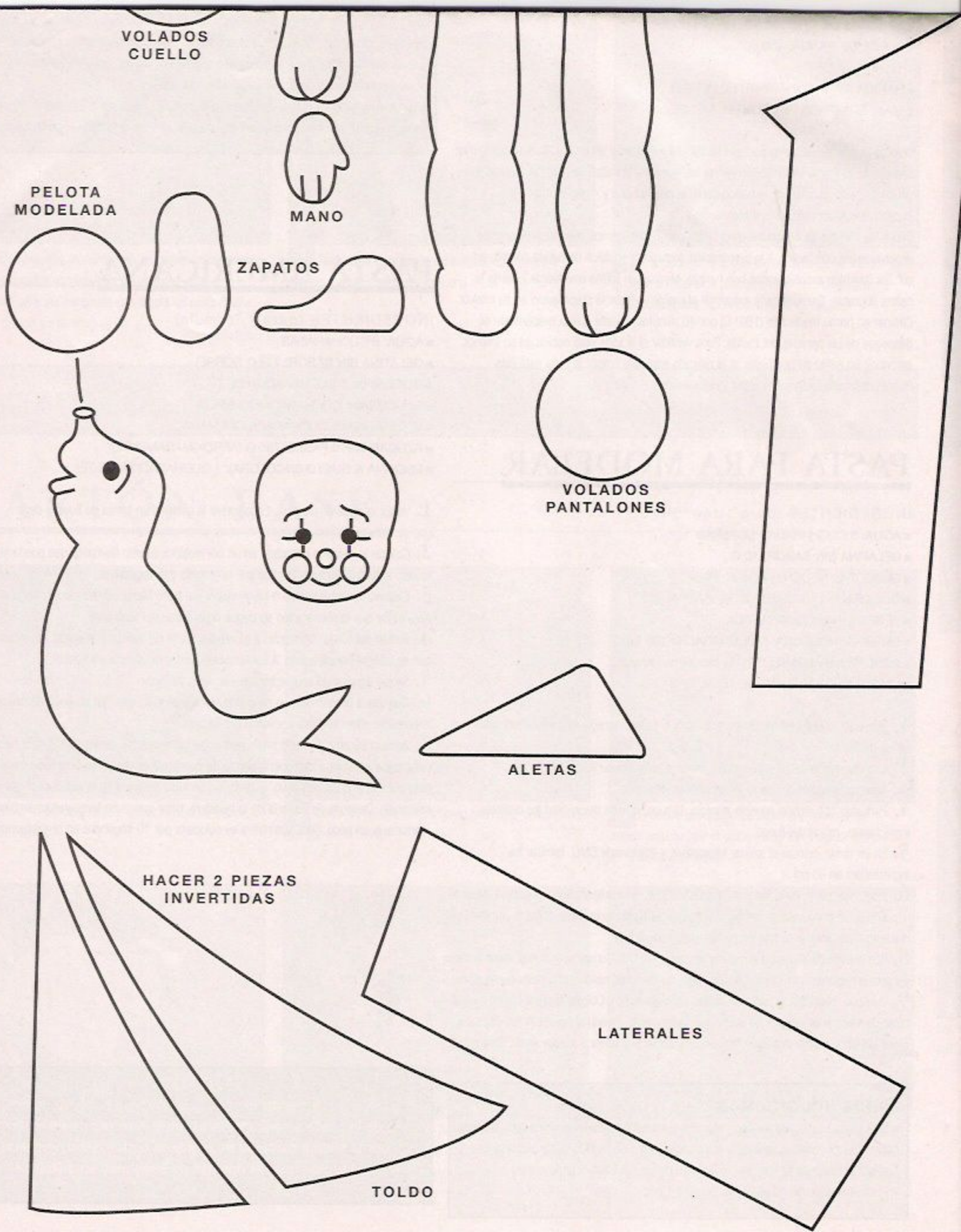
NUB

DOS CORTINAS DE
15 cm DE ANCHO
POR 12 cm DE
LARGO

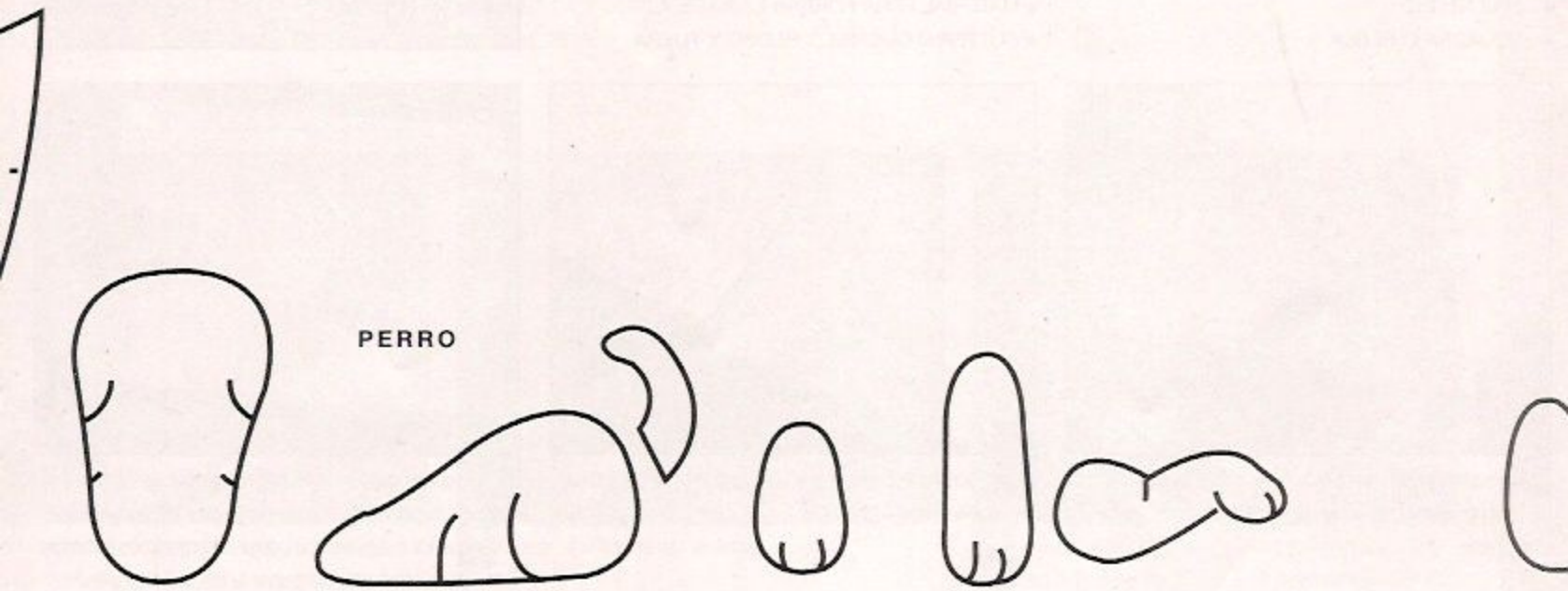


PICO

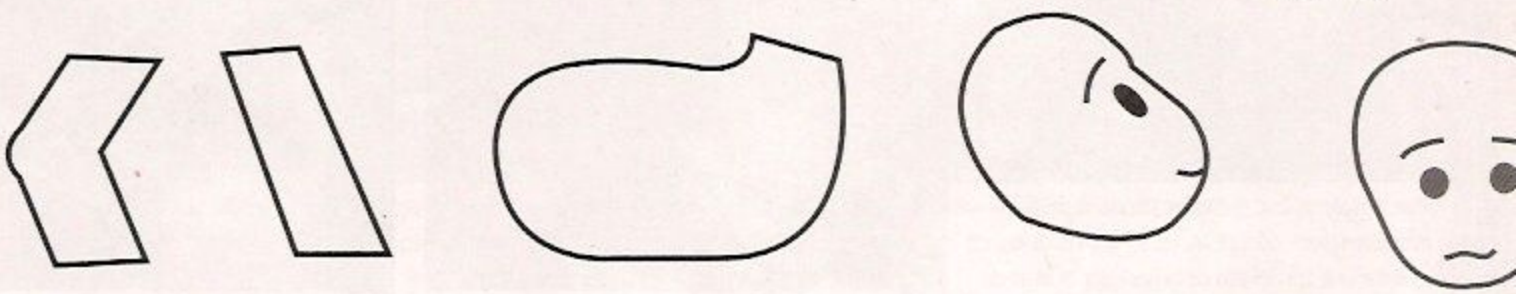



VOLADOS
CUELLO
MANO
PELOTA
MODELADA
ZAPATOS
VOLADOS
PANTALONES
ALETAS
HACER 2 PIEZAS
INVERTIDAS
LATERALES
TOLDO

PERRO

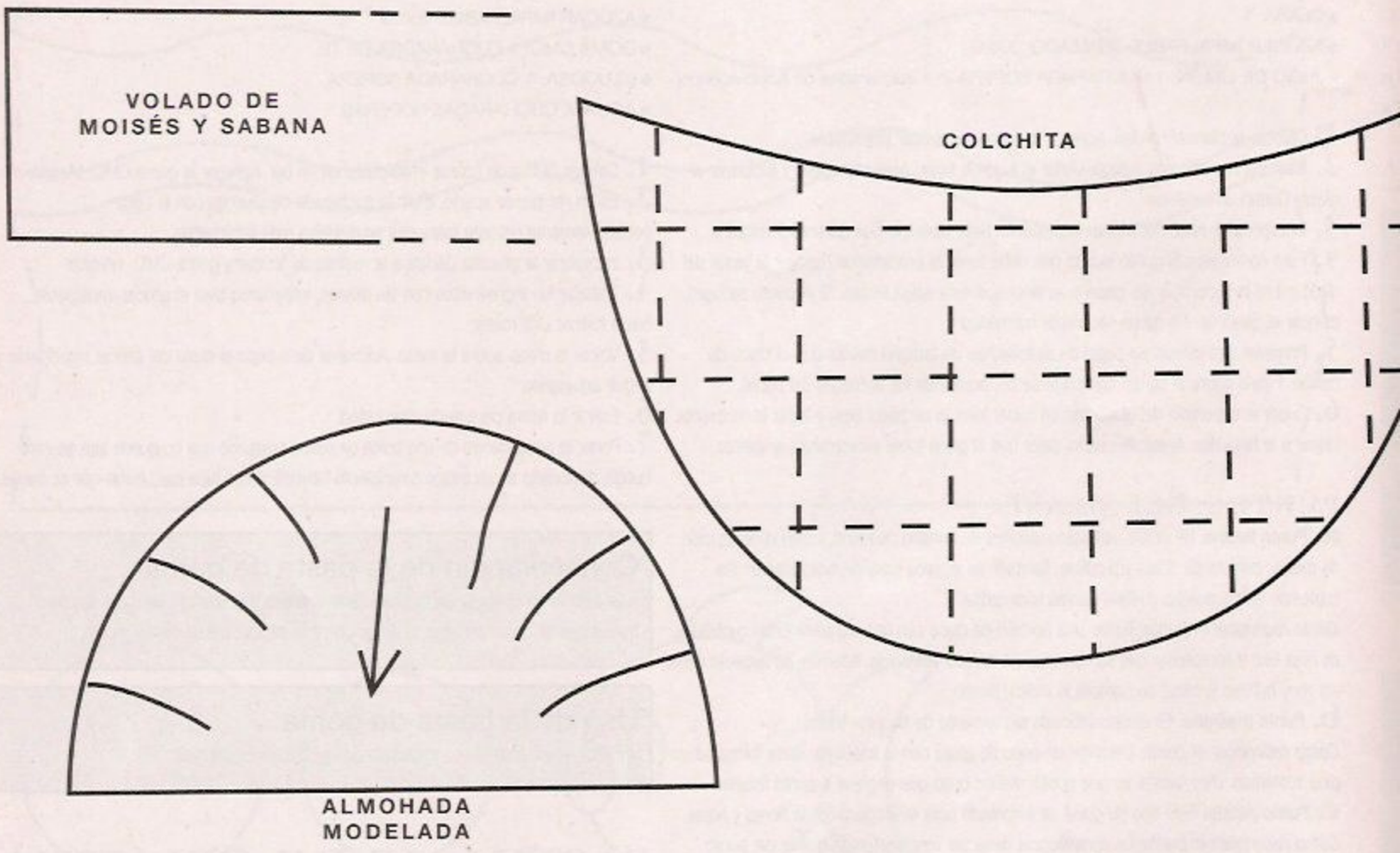


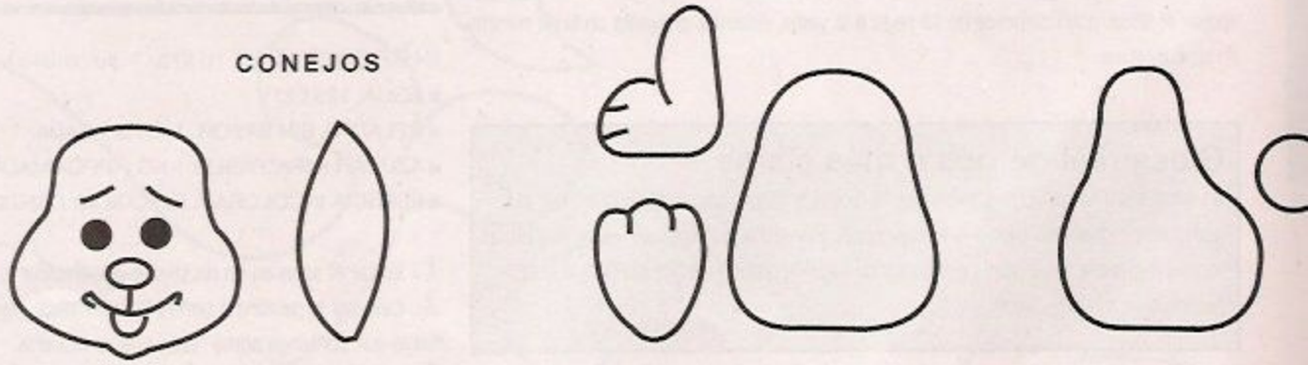
OVEJAS



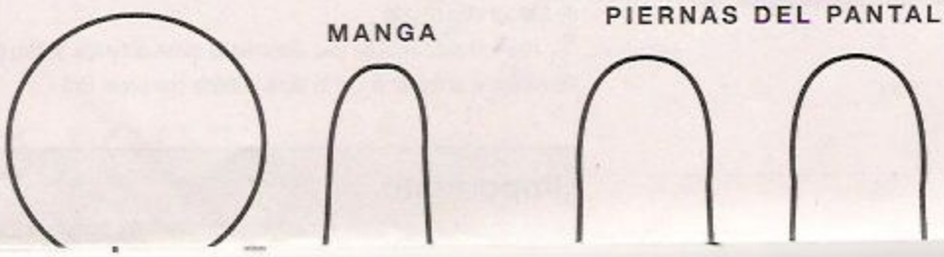
EL RATÓN MICKEY RECO

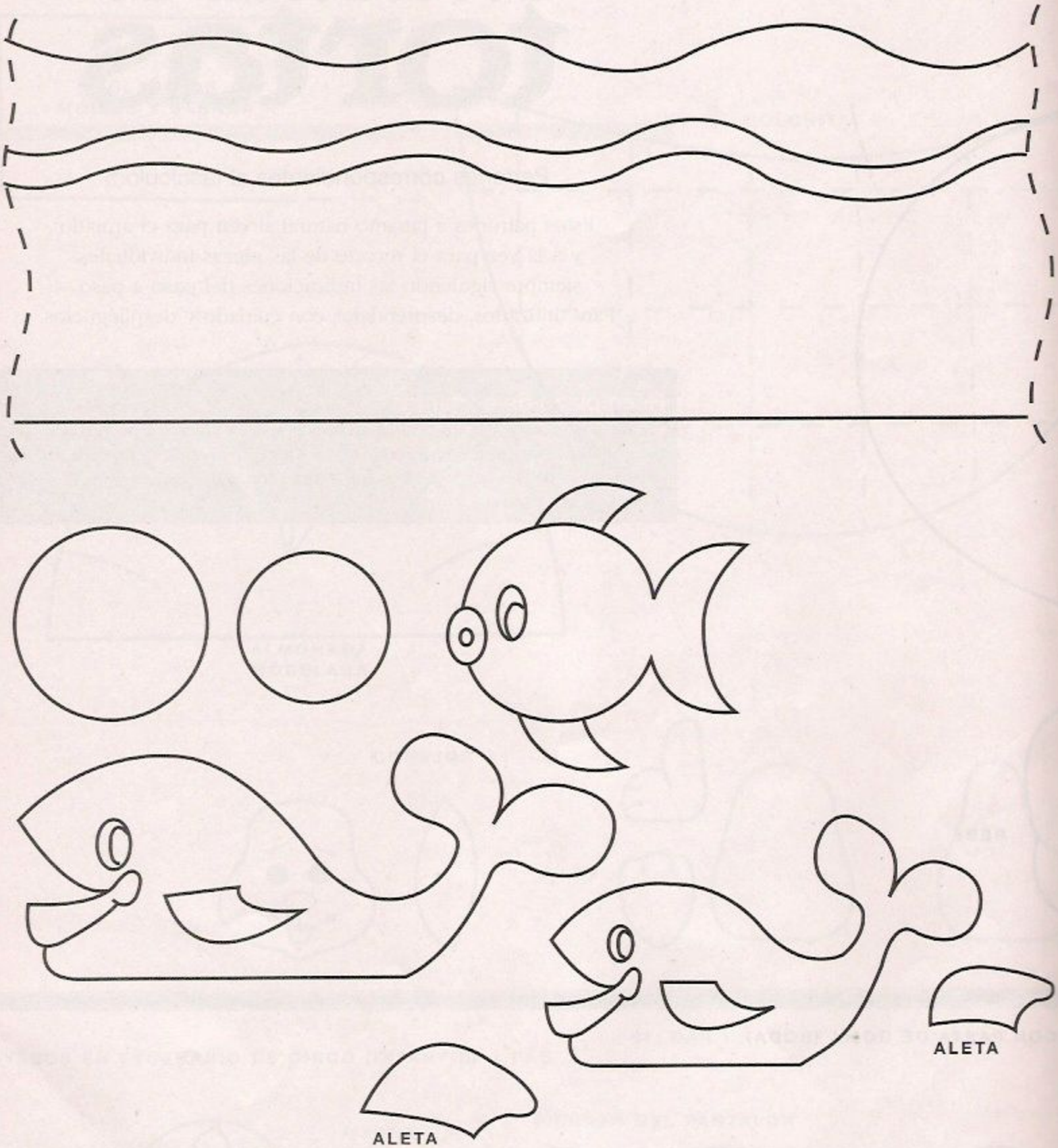
MODELADO DE BEBÉ EN MOISES Y ANIMALITOS (BAUTISMO) | PÁG. 7





PAYASOS EN ESCENARIO DE CIRCO (INFANTIL) | PÁG. 3




ALETA
ALETA